Thinking of you
Electrolux

EGG3322

EN HOB	USER MANUAL	2
ET PLIIDIPLAAT	KASUTUSJUHEND	16
FI KEITTOTASO	KÄYTTÖOHJE	28
FR TABLE DE CUISSON	NOTICE D'UTILISATION	41

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION 3
2. SAFETY INSTRUCTIONS 4
3. PRODUCT DESCRIPTION 6
4. DAILY USE 6
5. HELPFUL HINTS AND TIPS 7
6. CARE AND CLEANING 8
7. TROUBLESHOOTING 9
8. INSTALLATION 10
9. TECHNICAL INFORMATION 13
10. SERVICE AND GUARANTEE IN TAIWAN 14

WE'RE THINKING OF YOU

Thank you for purchasing an Electrolux appliance. You've chosen a product that brings with it decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. So whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you'll get great results every time.

Welcome to Electrolux.

Visit our website for:

Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:
www.electrolux.com

Register your product for better service:
www.electrolux.com/productregistration

Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.electrolux.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

We recommend the use of original spare parts.
When contacting Service, ensure that you have the following data available.
The information can be found on the rating plate. Model, PNC, Serial Number.

Warning / Caution-Safety information

General information and tips

Environmental information

Subject to change without notice.

1. SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

⚠ **WARNING!**
Risk of suffocation, injury or permanent disability.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised by an adult or a person who is responsible for their safety.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

1.2 General Safety

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Do not touch the heating elements.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

- Never try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Do not store items on the cooking surfaces.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

2. ⚠ SAFETY INSTRUCTIONS

This appliance is suitable for the following markets: EE FI FR TW

2.1 Installation

⚠ **WARNING!**
Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Seal the cut surfaces with a sealant to prevent moisture to cause swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance adjacent to a door or under a window. This prevents hot cookware to fall from the appliance when the door or the window is opened.
- If the appliance is installed above drawers make sure that the space, between the bottom of the appliance and the upper drawer, is sufficient for air circulation.
- The bottom of the appliance can get hot. We recommend to install a non-combustile separation panel under the appliance to prevent access to the bottom.

Electrical connection

⚠ **WARNING!**
Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections must be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot appliance or hot cookware, when you connect the appliance to the near sockets
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on cable.
- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact the Service or an electrician to change a damaged mains cable.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you discon-

nect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.

Gas connection

- All gas connections should be made by a qualified person.
- Make sure that there is air circulation around the appliance.
- The information about the gas supply is on the rating plate.
- This appliance is not connected to a device, which evacuates the products of combustion. Make sure to connect the appliance according to current installation regulations. Pay attention to requirements regarding adequate ventilation.

2.2 Use

WARNING!
Risk of injury, burns or electric shock.

- Use this appliance in a household environment.
- Do not change the specification of this appliance.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They become hot.
- Set the cooking zone to “off” after use.

WARNING!
Risk of fire or explosion.

- Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustion
- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

WARNING!
Risk of damage to the appliance.

- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not let cookware to boil dry.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not put aluminium foil on the appliance.
- Do not let acid liquids, for example vinegar, lemon juice or limescale remover touch the hob. This can cause matt patches.
- Provide good ventilation in the room where the appliance is installed.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Use only stable cookware with the correct shape and diameter larger than the dimensions of the burners. There is a risk of overheating and rupture of the glass plate (if applicable).
- Make sure the flame does not go out when you quickly turn the knob from the maximum to the minimum position.
- Make sure pots are centrally positioned on the rings and do not stick out over edges of the cooking surface.
- Use only the accessories supplied with the appliance.
- Do not install a flame diffuser on the burner.

2.3 Care and Cleaning

WARNING!
Risk of damage to the appliance.

- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.

- Do not clean the burners in the dishwasher.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.

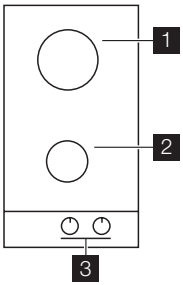
2.4 Disposal

WARNING!
Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to discard the appliance correctly.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.
- Flat the external gas pipes.

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 Cooking surface layout



1 Rapid burner
2 Auxiliary burner
3 Control knobs

3.2 Control knobs

Symbol	Description
●	no gas supply / off position
✶ 🔥	ignition position / maximum gas supply

Symbol	Description
🔥	minimum gas supply

4. DAILY USE

WARNING!
Refer to the Safety chapters.

4.1 Ignition of the burner

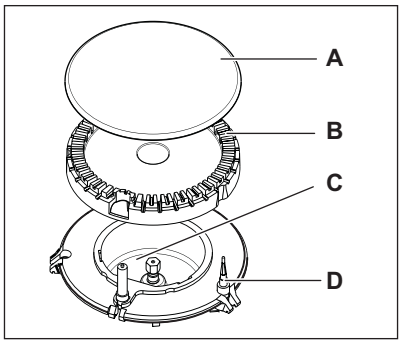
WARNING!
Be very careful when you use open fire in kitchen environment. Manufacturer decline any responsibility in case misuse of the flame

Always light the burner before you put cookware.

To light the burner:

1. Push the control knob down and turn it counterclockwise to the maximum position (✲).
2. Keep the control knob pushed for approximately 5 seconds; this will let thermocouple to warm up. If not, the gas supply will be interrupted.
3. Adjust the flame after it is regular.

If after some tries the burner does not light, check if the crown and its cap are in correct positions.



A) Burner cap
B) Burner crown
C) Ignition candle
D) Thermocouple

WARNING!
Do not keep the control knob pushed for more than 15 seconds.
If the burner does not light after 15 seconds, release the control knob, turn it into off position and try to light the burner again after minimum 1 minute.

In the absence of electricity you can ignite the burner without electrical device; in this case approach the burner with a flame, push the relevant knob down and turn it counter-clockwise to maximum gas release position.

If the burner accidentally goes out, turn the control knob to the off position and try to light the burner again after minimum 1 minute.

The spark generator can start automatically when you switch on the mains, after installation or a power cut. It is normal.

4.2 Turning the burner off

To put the flame out, turn the knob to the symbol ● .

WARNING!
Always turn the flame down or switch it off before you remove the pans from the burner.

5. HELPFUL HINTS AND TIPS

WARNING!
Refer to the Safety chapters.

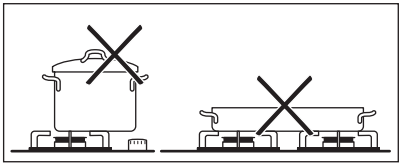
5.1 Energy savings

- If possible, always put the lids on the pans.
- When the liquid starts to boil, turn down the flame to barely simmer the liquid.

Use cookware with diameters applicable to the size of burners.

Burner	Diameters of cookware
Rapid	180 - 260 mm
Auxiliary	80 - 180 mm

WARNING!
Make sure that the bottoms of pots do not stand above the control knobs. If the control knobs are under the bottoms of pots, the flame heats them up.
Do not put the same pan on two burners.



WARNING!
Make sure that pot handles is not above the front edge of the cooktop. Make sure that pots are centrally put on the rings in order to get maximum stability and to get lower gas consumption.

Do not put unstable or damaged pots on the rings to prevent from spill and injury.

WARNING!
Do not use a flame diffuser.

Information on acrylamides

Important! According to the newest scientific knowledge, if you brown food (specially the one which contains starch), acrylamides can pose a health risk. Thus, we recommend that you cook at the lowest temperatures and do not brown food too much.

6. CARE AND CLEANING

WARNING!
Refer to the Safety chapters.

WARNING!
Deactivate the appliance and let it cool down before you clean it. Disconnect the appliance from the electrical supply before you do cleaning or maintenance work.

Scratches or dark stains on the surface have no effect on how the appliance operates.

- You can remove the pan supports to easily clean the hob.
- To clean the enamelled parts, cap and crown, wash them with warm soapy water and dry them carefully before you put them back.
- Wash stainless steel parts with water, and then dry them with a soft cloth.
- The pan supports **are not** dishwasher proof. They must be washed **by hand**.
- When you wash the pan supports by hand, take care when you dry them as the enamelling process occasionally leaves rough edges. If necessary, remove stubborn stains using a paste cleaner.
- Make sure you position the pan supports correctly after cleaning.
- To make the burners work correctly, make sure that the arms of the pan supports are in the centre of the burner.

- **Be very careful when you replace the pan supports to prevent the hob top from damage.**

After cleaning, dry the appliance with a soft cloth.

Removing the dirt:

1. – **Remove immediately:** melting plastic, plastic foil, and food containing sugar.
   – **Stop the appliance and let it cool down** before you clean: limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discolorations. Use a special cleaner applicable for surface of hob.
2. Clean the appliance with a damp cloth and some detergent.

3. At the end **rub the appliance dry with a clean cloth.**

The stainless steel can become tarnished if it is too much heated. Refer to this you must not cook with potstones, earthenware pans or cast iron plates.

6.1 Cleaning of the spark plug

This feature is obtained through a ceramic ignition candle with a metal electrode.

Keep these components well clean to prevent difficult lighting and check that the burner crown holes are not obstructed.

6.2 Periodic maintenance

Periodically speak your local Service Force Centre to check the conditions of the gas supply pipe and the pressure adjuster, if fitted.

7. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Remedy
There is no spark when lighting the gas	• There is no electrical supply	• Make sure that the unit is connected and the electrical supply is switched on. • Control the fuse. If the fuse is released more than one time, refer to a qualified electrician.
	• Burner cap and crown are placed uneven	• Make sure that the burner cap and crown are in correct positions.
The flame is blow out immediately after ignition	• Thermocouple is not heated sufficient	• After lightning the flame, keep the knob pushed for approximately 5 seconds.
The gas ring burns unevenly	• Burner crown is blocked with food residues	• Make sure that the injector is not blocked and the burner crown is clear of food particles.

If there is a fault, first try to find a solution to the problem yourself. If you cannot find a solution to the problem yourself, speak your dealer or the local Service Force Centre.

If you operated the appliance incorrectly, or the installation was not carried out by a registered engineer, the visit from the customer service technician or dealer may not take place free of charge, even during the warranty period.

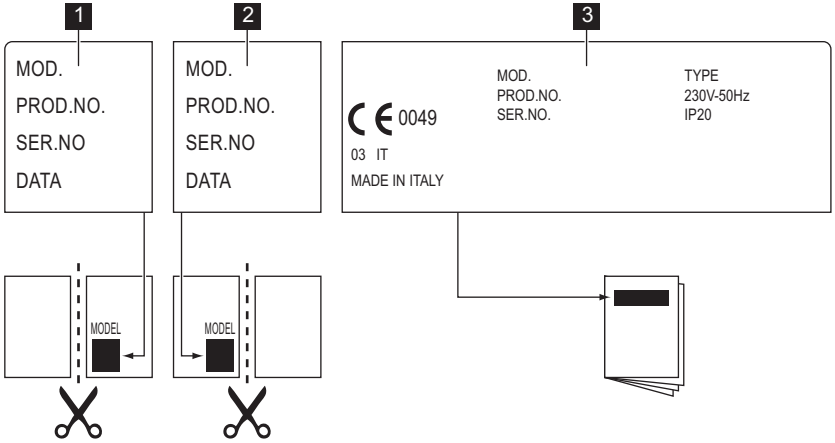
These data are necessary to help you quickly and correctly. These data are available on the supplied rating plate.

- Model description .....
- Product number (PNC) .....
- Serial Number (S.N.) .....

Use the original spare parts only. They are available at Service Force Centre and approved spare parts shops.

7.1 Labels supplied with the accessories bag

Stick the adhesive labels as indicated below:



1 Stick it on Guarantee Card and send this part

2 Stick it on Guarantee Card and keep this part

3 Stick it on instruction booklet

8. INSTALLATION

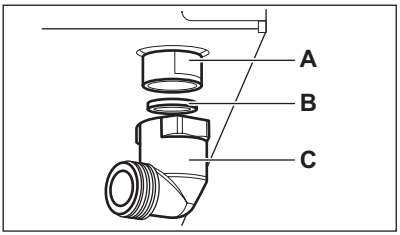
WARNING!
Refer to the Safety chapters.

WARNING!
The following instructions about installation, connection and maintenance must be carried out by qualified personnel in compliance with standards and local regulations in force.

8.1 Gas Connection

Choose fixed connections or use a flexible pipe in stainless steel in compliance with the regulation in force. If you use flexible metallic pipes, be careful they do not come in touch with mobile parts or they are not squeezed. Also be careful when the hob is put together with an oven.

Make sure that the gas supply pressure of the appliance obeys the recommended values. The adjustable connection is fixed to the comprehensive ramp with a threaded nut G 1/2". Screw the parts and tighten everything with teflon tape, if necessary, to get the right direction.



A) End of shaft with nut

B) Washer

C) Elbow (if needed)

Liquid gas

Use the rubber pipe holder for liquid gas. Always engage the gasket. Then continue with the gas connection.
The flexible pipe is prepared for apply when:

– it can not get hot more than room temperature, higher than 30°C;
– it is no longer than 1500 mm;
– it shows no throttles;
– it is not subject to traction or torsion;
– it does not get in touch with cutting edges or corners;
– it can be easily examined in order to make sure its condition.

The control of preservation of the flexible pipe consists in checking that:

– it does not show cracks, cuts, marks of burnings on the two ends and on its full length;
– the material is not hardened, but shows its correct elasticity;
– the fastening clamps are not rusted;
– expired term is not due.

If one or more defects are visible, do not repair the pipe, but replace it.

When installation is complete, make sure that the seal of each pipe fitting is correct. Use a soapy solution, **not a flame**!

8.2 Injectors replacement

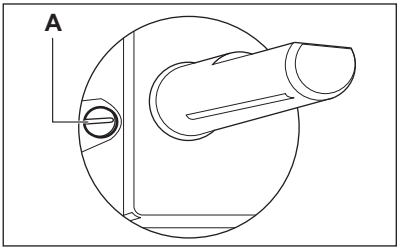
1. Remove the pan supports.
2. Remove the caps and crowns of the burner.
3. With a socket spanner 7 remove the injectors and replace them with the ones which are necessary for the type of gas you use (see table in "Technical Information" chapter).
4. Assemble the parts, follow the same procedure backwards.
5. Replace the rating plate (it is near the gas supply pipe) with the one for the new type of gas supply. You can find this plate in the package supplied with the appliance.

If the supply gas pressure is changeable or different from the necessary pressure, you must fit an applicable pressure adjuster on the gas supply pipe.

8.3 Adjustment of minimum level

To adjust the minimum level of the burners:

1. Light the burner.
2. Turn the knob on the minimum position.
3. Remove the control knob.
4. With a thin screwdriver, adjust the by-pass screw position.



A) The by-pass screw

- If you change from natural gas G20 20 mbar (or natural gas G20 13 mbar [1)]) to liquid gas, fully tighten the by-pass screw in.
- If you change from liquid gas to natural gas G20 20 mbar, undo the by-pass screw approximately 1/4 of a turn.
- If you change from natural gas G20 20 mbar to natural gas G20 13 mbar**1)** undo the by-pass screw about 1/4 of a turn.
- If you change from liquid gas to natural gas G20 13 mbar**1)**, undo the by-pass screw about 1/2 of a turn.
- If you change from natural gas G20 13 mbar**1)** to natural gas G20 20 mbar to tighten the by-pass screw about 1/4 of a turn.

WARNING!
Make sure the flame does not go out when you quickly turn the knob from the maximum position to the minimum position.

8.4 Electrical connection

- Make sure that the rated voltage and type of power on the rating plate agree

1) only for Russia

with the voltage and the power of the local power supply.

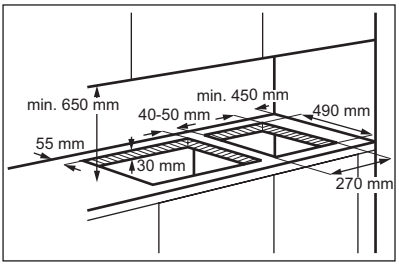
- This appliance is supplied with a mains cable. It has to be supplied with a correct plug which can hold the load that the rating plate rates. Make sure that you install the plug in a correct socket.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Make sure that there is an access to the mains plug after the installation.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- There is a risk of fire when the appliance is in connection with an extension cable, an adapter or a multiple connection. Make sure that the ground connection agrees with the standards and regulations.
- Do not let the power cable to heat up to a temperature higher than 90° C.

Make sure that you connect the blue neutral cable to the terminal with a letter "N" on it. Connect the brown (or black) phase cable to the terminal which has a letter "L". Keep the phase cable connected at all times.

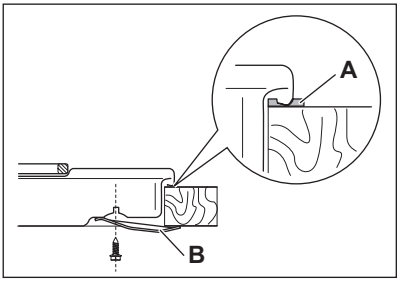
8.5 Replacement of the connection cable

To replace the connection cable use only H05V2V2-F T90 or equivalent type. Make sure that the cable section is applicable to the voltage and the working temperature. The yellow/green earth wire must be approximately 2 cm longer than the brown (or black) phase wire.

8.6 Building In



If several 30 cm hobs are to be installed side by side into the same cut out, an assembly kit including a support side bracket and supplementary seals is available at our Service Centres. The relevant installation instructions are supplied within the kit package.



A) supplied seal

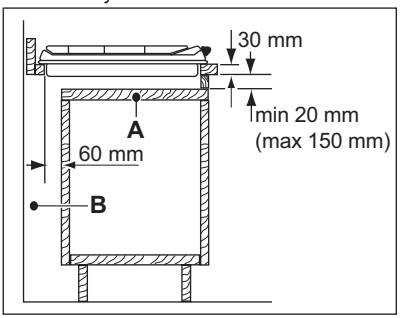
B) supplied bracket

CAUTION!
Install the appliance only on a worktop with flat surface.

8.7 Possibilities for insertion

Kitchen unit with door

The panel installed below the hob must be easy to remove and let an easy access in case a technical assistance intervention is necessary.

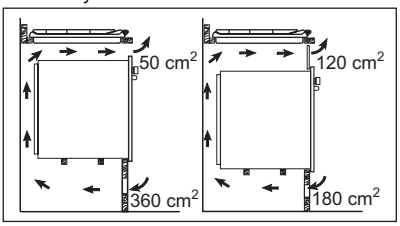


A) Removable panel

B) Space for connections

Kitchen unit with oven

The hob recess dimensions must obey the indication and the kitchen unit must be equipped with vents to let a continuous supply of air. The electrical connection of the hob and the oven must be installed separately for safety reasons and to let easy remove oven from the unit.



9. TECHNICAL INFORMATION

Hob dimensions

Width:	290 mm
Length:	510 mm

Hob recess dimensions

Width:	270 mm
Length:	490 mm

Heat input

Rapid burner:	3.0 kW 2.8 kW (liquid gas)
Auxiliary burner:	1.0 kW
TOTAL POWER:	G20 (2H) 20 mbar = 4 kW G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar = 277 g/h G20 (2H) 13 mbar = 4 kW
Electric supply:	230 V ~ 50 Hz
Gas connection:	G 1/2”
Category:	II2H3B/P
Gas supply:	G20 (2H) 20 mbar
Appliance class:	3

By-pass diameters

Burner	Ø By-pass in 1/100 mm
Auxiliary	28
Rapid	42

Gas burners

BURNER	NORMAL POWER	REDUCED POWER	NORMAL POWER			
			NATURAL GAS G20 (2H) 20 mbar		LPG (Butane/Propane) G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar	
	kW	kW	inj. 1/100 mm	m³/h	inj. 1/100 mm	g/h
Auxiliary	1.0	0.33	70	0.095	50	73
Rapid	3.0 (nat. gas) 2.8 (LPG)	0.75	119	0.286	86	204

Gas burners G20 13 mbar - only Russia

BURNER	NORMAL POWER	REDUCED POWER	NORMAL POWER	
			NATURAL GAS G20 (2H) 13 mbar	
	kW	kW	inj. 100/mm	m³/h
Auxiliary	1.0	0.33	82	0.106
Rapid	3.0	0.75	149	0.318

10. SERVICE AND GUARANTEE IN TAIWAN

This appliance is guaranteed by Taiwan Sakura, the authorized agent of Electrolux major kitchen appliance in Taiwan. Taiwan Sakura guarantees to the end user 1-year free warranty services, subject to the terms and conditions listed below:

1. Service and warranty are only applied to Electrolux major kitchen appliances sold by Taiwan Sakura in Taiwan.
2. The warranty card is offered with every Electrolux appliance sold by Taiwan Sakura in Taiwan.
3. Taiwan Sakura provides free maintenance service for 1 year commencing from the date of appliance installation or the date out of warehouse shown on the warranty card. The free service including free repairing and parts replacement should only provide to the product under normal use. Any defective parts which have been replaced shall become the company's property.
4. This warranty is invalid in the following cases:
   - The product has been modified, altered and/or repaired by persons other than qualified installers.
   - The product has been damaged through misuse, negligence, accident or natural calamities.
   - The product has been malfunction as caused by power interruption or abnormal voltage input.
   - The product is not a fixed installation on land.
   - The product is used for industrial or commercial purposes.
   - Fail to follow the installation instructions provided.

– The serial number has been altered, effaced and/or removed.

5. The service will only be provided under safe condition and circumstances.
6. This warranty does not cover any case cover, cosmetic items and accessories.
7. The company will not be liable for any losses directly or indirectly caused from the breakdown of the appliance.
8. Service shall be rendered within regular working hours of the customary working week.
9. Please keep and present the warranty card to the technician for inspection during each service.
10. In case of any disputes, the company reserves the right for the final decision.
11. When requiring service to the appliance, you can dial the Toll Free service number (only in Taiwan area): 0800-021-818. Before calling out an engineer, please ensure you have read the details under the heading "What to do if..." When contacting the service center, you will be asked to offer the product information on the warranty card and customer name, telephone, address, etc.

11. ENVIRONMENT CONCERNS

Recycle the materials with the symbol . Put the packaging in applicable containers to recycle it.
Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose appliances marked with the symbol with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

SISUKORD

1. OHUTUSINFO 17
2. OHUTUSJUHISED 18
3. SEADME KIRJELDUS 19
4. IGAPÄEVANE KASUTAMINE 20
5. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID 21
6. PUHASTUS JA HOOLDUS 21
7. VEAOTSING 22
8. PAIGALDAMINE 23
9. TEHNILISED ANDMED 26

SULLE MÕELDES

Täname Teid selle Electroluxi seadme ostmise eest. Olete valinud toote, mille loomisel on rakendatud pikaaegset professionaalset kogemust ja innovatsiooni. Nutika ja stiilse disaini kõrval ei ole unustatud ka Teid. Ükskõik, millal Te seda ka ei kasuta – suurepärastes tulemustes võite alati alati kindel olla.

Teretulemast Electroluxi!

Külastage meie veebisaiti:

Leiate nõuandeid, brošüüre, veaotsingu, teavet teeninduse kohta:
www.electrolux.com

Võite registreerida oma toote parema teeninduse saamiseks:
www.electrolux.com/productregistration

Saate osta lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi:
www.electrolux.com/shop

KLIENDITEENINDUS

Soovitame alati kasutada originaalvaruosi.
Teenindusse pöördumisel peaksid teil olema varuks järgmised andmed.
Andmed leiate andmesildilt. Mudel, tootenumber (PNC), seerianumber.

Hoiatus / oluline ohutusinfo.

Üldine info ja nõuanded

Keskkonnainfo

Jäetakse õigus teha muutusi.

1. OHUTUSINFO

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei vastuta vale paigaldamise või ebaõige kasutuse tõttu tekkinud vigastuste ja kahjude eest. Hoidke juhend alles, et saaksite seda ka edaspidi kasutada.

1.1 Laste ja ohustatud inimeste turvalisus

⚠ **HOIATUS**
Lämbumise, vigastuse või püsiva kahjustuse oht!

- Seda seadet võivad kasutada vähemalt 8-aastased lapsed ning samuti füüsilise, sensoorse või vaimse puudega või kogemuste ja teadmisteta isikud juhul, kui neid valvab täiskasvanud inimene või nende turvalisuse eest vastutav isik.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida.
- Hoidke pakendid lastele kättesaamatuna.
- Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmest eemal, kui see töötab või maha jahtub. Katmata osad on kuumad.
- Kui seadmel on olemas lapselukk, soovitame selle sisse lülitada.
- Ilma järelvalveta ei tohi lapsed seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

1.2 Üldine ohutus

- Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Ärge kütteelemente puudutage.
- Ärge kasutage seadet välise taimeriga või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.
- Kui kasutate toiduvalmistamisel kuuma õli, ärge jätke toitu järelvalveta – see võib kaasa tuua tulekahju.
- Ärge kunagi üritage kustutada tuld veega, vaid lülitage seade välja ja katke leek näiteks kaane või tulekustutustekiga.
- Ärge hoidke keeduväljadel esemeid.
- Ärge kasutage pliidi puhastamiseks aurupuhastit.
- Metallesemeid – nuge, kahvleid, lusikaid ega potikaasi ei tohiks pliidipinnale panna, sest need võivad kuumeneda.

2. ⚠ OHUTUSJUHISED

See seade sobib järgmiste turgude puhul: EE FI FR TW

2.1 Paigaldamine

⚠ **HOIATUS**
Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud elektrik!

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasas olevaid paigaldusjuhiseid.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Olge seadme teise kohta viimisel ettevaatlik, sest see on raske. Kasutage alati kaitsekindaid.
- Kaitske lõikepindu niiskuskahjustuste eest sobiva tihendi abil.
- Kaitske seadme põhja auru ja niiskuse eest.
- Ärge paigutage seadet ukse kõrvale ega akna alla. Vastasel korral võivad nõud ukse või akna avamisel seadme pealt maha kukkuda.
- Kui paigaldate seadme sahtlite kohale, siis jälgige, et seadme põhja ja ülemise sahtli vahele jääks piisavalt ruumi õhuringluse jaoks.
- Seadme põhi võib minna kuumaks. Põhjale juurdepääsu tõkestamiseks on soovitatav seadme alla paigaldada eralduspaneel.

Elektriühendus

⚠ **HOIATUS**
Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Enne mis tahes toimingute läbiviimist veenduge, et seade on vooluvõrgust eemaldatud.
- Kasutage õiget elektrijuhet.
- Vältige elektrijuhtmete sassiminekut.
- Veenduge, et toitejuhe või -pistik ei puutuks vastu kuuma seadet või toidunõusid, kui te seadme lähedalasuvasse pistikupesasse ühendate.
- Veenduge, et seade on õigesti paigaldatud. Lahtiste või valede toitejuhtmete või -pistikute kasutamisel võib kontakt minna tuliseks.
- Veenduge, et paigaldatud on põrutuskaitse.
- Paigaldage juhtmetele tõmbetõkis.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Vigastatud toitejuhtme vahetamiseks võtke ühendust teeninduskeskusega.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.

Gaasiühendus

- Kõik gaasiühendused peab ühendama kvalifitseeritud tehnik.
- Veenduge, et seadme ümber oleks tagatud õhuringlus.
- Teave gaasivarustuse kohta on kirjas andmesildil.
- See seade ei ole ühendatud seadmega, mis põlemissaadusi väljutaks. Veenduge, et ühendate seadme vastavalt kehtivatele paigalduseeskirjadele. Pöörake tähelepanu piisava ventilatsiooni tagamisele.

2.2 Kasutamine

⚠ **HOIATUS**
Vigastuse, põletuse või elektrilöögioht!

- Kasutage seda seadet ainult kodustes tingimustes.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega või juhul, kui seade on kontaktis veega.
- Ärge pange söögiriistu või potikaasi keeduväljadele. Need lähevad tuliseks.
- Lülitage keeduväli pärast kasutamist välja.

⚠ **HOIATUS**
Plahvatuse või tulekahju oht!

- Kuumutamisel võivad rasvad ja õlid eraldada süttivaid aure. Kui kasutate toiduvalmistamisel õli või rasvu, hoidke need eemal lahtisest leegist või kuumadest esemetest.
- Väga kuumast õlist eralduvad aurud võivad iseeneslikult süttida.

- Kasutatud õli, milles võib leiduda toidujääke, võib süttida madalamal temperatuuril kui kasutamata õli.
- Ärge pange süttivaid või süttiva ainega määrdunud esemeid seadmesse, selle lähedusse või peale.

HOIATUS
Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Ärge pange tuliseid nõusid juhtpaneelile.
- Ärge laske keedunõudel kuivaks keeda.
- Ärge lülitage keeduvälju sisse tühjade nõudega või ilma nõudeta.
- Olge ettevaatlik ja ärge laske nõudel ega muudel esemetel seadmele kukkuda. Pliidi pind võib puruneda.
- Ärge asetage seadmele alumiiniumfooliumit.
- Ärge laske pliidil kokku puutuda happeliste vedelikega, näiteks äädika, sidrunimahla või katlakivieemaldajaga. See jätab pinnale tuhmid plekid.
- Ruumi, kuhu seade paigaldatakse, peab olema tagatud hea ventilatsioon.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad ei oleks tõkestatud.
- Kasutage ainult korralikke terveid keedunõusid, mille põhi on põletite diameetrist suurem. Vastasel korral tekib klaasplaadi (kui see on olemas) ülekuumenemise ja mõranemise oht.
- Veenduge, et leek ei kustu, kui keerate nuppu kiiresti maksimaalasendist minimaalasendisse.
- Jälgige, et nõud oleks paigutatud rõngaste keskele ega ulatuks üle pliidiplaadi äärte.
- Kasutage ainult seadmega kaasasolevaid tarvikuid.
- Ärge paigutage põletitele leegihajutajat.

2.3 Hooldus ja puhastus

HOIATUS
Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pliidipinna materjali kahjustumist.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks veevõi aurupihustit.
- Ärge peske põleteid nõudepesumasinas.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid puhastusaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, küürimisšvamme, lahusteid ega metallist esemeid.

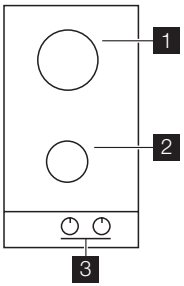
2.4 Jäätmekäitlus

HOIATUS
Lämbumis- või vigastusoht!

- Seadme õige kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake toitekaabel seadme küljest lahti ja visake ära.
- Suruge välised gaasitorud lamedaks.

3. SEADME KIRJELDUS

3.1 Pliidipinna skeem



1 Kiirpõleti
2 Lisapõleti
3 Juhtnupud

3.2 Juhtnupud

Sümbol	Kirjeldus
●	gaasi pealevool puudub / asend "väljas"
✲ 🔥	süüteasend / maksimaalne gaasi pealevool
🔥	minimaalne gaasi pealevool

4. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

HOIATUS
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

4.1 Põletite süütamine

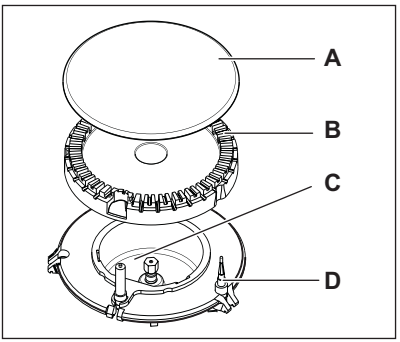
HOIATUS
Tulega tuleb köögis väga ettevaatlikult ümber käia. Tootja ei vastuta selle nõude eiramisest tulenevate tagajärgede eest.

Süüdake põleti alati enne kööginõu asetamist pliidile.

Põleti süütamiseks:

1. Vajutage vastavat juhtnuppu ja keerake siis vastupäeva maksimumasendisse (✲ 🔥).
2. Hoidke juhtnuppu umbes 5 sekundit sissevajutatuna; see on vajalik termoelemendi soojendamiseks. Vastasel korral katkeb gaasi pealevool.
3. Kui leek on normaalne, võite seda reguleerida.

Kui põletit ei õnnestu süüdata ka mitme katsega, kontrollige, kas põletikroon ja selle kaas on õiges asendis.



A) Põleti kaas
B) Põleti kroon
C) Süüteküünal
D) Termoelement

HOIATUS
Ärge hoidke nuppu all üle 15 sekundi. Kui põleti 15 sekundi jooksul ei sütti, siis vabastage nupp, keerake see välja ja oodake vähemalt 1 minut enne kui üritate põletit uuesti süüdata.

Kui elektrit ei ole, saate põleti süüdata ilma elektrisüütelita. Selleks süüdake põleti juures leek, vajutage vastavat nuppu ja keerake seda vastupäeva maksimaalse gaasivarustuse asendisse.

Kui põleti peaks kustuma, siis keerake juhtnupp välja ja proovige põletit uuesti süüdata ühe minuti möödudes.

Süütaja võib käivituda automaatselt toite sisselülitamisel, kas siis pärast paigaldamist või voolukatkestust. See on normaalne.

4.2 Põleti väljalülitamine

Leegi kustutamiseks keerake nupp asendisse ● .

HOIATUS
Enne toidunõude põletilt ära võtmist keerake tuli väiksemaks või lülitage hoopis välja.

5. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

HOIATUS
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

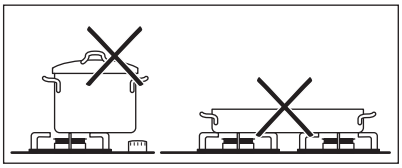
5.1 Energia kokkuhoid

- Võimaluse korral pange nõudele alati kaas peale.
- Kui vedelik hakkab keema, siis keerake leeki väiksemaks, et vedelik vaid õrnalt keema jääks.

Kasutage ainult keedunõusid, mille põhja läbimõõt vastab põletite suurusele.

Põleti	Keedunõude läbimõõt
Kiire	180 - 260 mm
Lisapõleti	80 - 180 mm

HOIATUS
Jälgige, et nõude põhjad ei kataks juhtnuppe. Kui juhtnupud jäävad nõu põhja alla, võivad need leegi tõttu kuumeneda.
Ärge asetage ühte nõud korraga kahele põletile.



HOIATUS
Jälgige, et potikäepidemed ei ulatuks üle pliidi serva. Jälgige, et nõud asetseksid täpselt ringi kohal – nii ei lähe need ümber ja ka gaasikulu on väiksem.

Ärge pange keeduringidele ebatasase põhjaga või mõlkis nõusid, et vältida ümberminekut ja vigastusi.

HOIATUS
Ärge kasutage leegihajutajat.

Teave akrüülamiidide koht

Tähtis Uusimate teaduslike andmete kohaselt on toidu pruunistamisel (eriti tärklist sisaldavate toiduainete puhul) tekkivad akrüülamiidid tervisele ohtlikud. Seetõttu soovitame valmistada toitu võimalikult madalal temperatuuril ning toitu mitte liialt pruunistada.

6. PUHASTUS JA HOOLDUS

HOIATUS
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

HOIATUS
Lülitage seade välja ja laske sel enne puhastamist maha jahtuda. Enne hooldus- või puhastustööde tegemist ühendage seade vooluvõrgust lahti.

Kriimustused või tumedad plekid pinnal ei mõjuta seadme tööd.

- Saate anumatoed lihtsalt eemaldada, et pliidi puhastamist hõlbustada.
- Emailitud osade, kaane ja krooni puhastamiseks peske neid sooja seebiveega ja kuivatage enne tagasipanekut hoolikalt.
- Roostevabast terasest osi peske veega ja kuivatage seejärel pehme lapiga.
- Anumatoed **ei ole** nõudepesumasinakindlad. Neid tuleb pesta **käsitsi**.
- Kui pesete anumatugesid käsitsi, siis olge kuivatamisel ettevaatlik, kuna emailimisel jäävad toote servad mõnikord konarlikeks. Vajaduse korral eemaldage tugevad plekid puhastuspastaga.
- Pärast puhastamist paigutage anumatoed ettenähtud kohale.
- Põletite õige töö tagamiseks veenduge, et anumatugede labad jäävad põleti keskmesse.

- **Olge anumatugede paigutamisel äärmiselt ettevaatlik, et vältida pliidiplaadi kahjustamist.**

Pärast puhastamist kuivatage seadet pehme lapiga.

Mustuse eemaldamine:

1. – **Eemaldada koheselt:** sulav plast, plastkile ja suhkrut sisaldava toidu jäägid.
   – **Lülitage seade välja ja laske sel enne puhastamist jahtuda**: katlakiviringid, veeringid, rasvaplekid, läikivad metalsed plekid. Kasutage pliidi pinna jaoks sobivat puhastusvahendit.
2. Puhastage seadet niiske lapi ja vähese koguse pesuainega.
3. Lõpus **pühkige seade kuiva lapiga puhtaks.**

Kui roostevaba teras liiga tuliseks läheb, võib see tuhmuda. Seetõttu ei tohi küpsetamisel kasutada talgikivist nõusid, keraamilisi panne või valumalmist nõusid.

6.1 Süüteseadme puhastamine

Süütamine toimub keraamilise süüteküünla metallelektroodi abil. Hoidke need osad väga puhtad, et ennetada süütamistõrkeid ja veenduge, et põleti krooni avaused ei ole ummistunud.

6.2 Perioodiline hooldus

Laske kohalikul teeninduskeskusel regulaarsete ajavahemike tagant kontrollida gaasi pealevoolutoru ja rõhu regulaatori seisundit (kui selline on paigaldatud).

7. VEAOTSING

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Gaasi süüdates puudub säde	• Elektrivool puudub	• Kontrollige, kas seade on vooluvõrguga ühendatud ja elektrivool sisse lülitatud. • Kontrollige kaitset. Kui kaitse vallandub rohkem kui üks kord, kutsuge välja elektrik.
	• Põleti kübar ja kroon on viltuses asendis	• Veenduge, et põleti kübar ja kroon on õiges asendis.
Leek kustub kohe pärast süütamist	• Termoelement ei ole piisavalt soojenenud	• Pärast leegi süttimist hoidke nuppu umbes 5 sekundit sissevajutatuna.
Leegiring põleb ebaühtlaselt	• Põleti kroon on toidujäätmetest ummistatud	• Veenduge, et gaasipõleti ei ole ummistunud ja põletikroon on toidujäätmetest vaba.

Vigade ilmnemisel proovige leida kõigepealt iseseisvalt lahendus. Kui Te ei leia probleemile lahendust, pöörduge edasimüüja poole või kohalikku teeninduskeskusse.

Juhul, kui kasutate seadet ebaõigesti või paigaldust ei ole läbi viinud volitatud mehhaanik, ei ole klienditeeninduse tehniku visiit teile tasuta, isegi mitte garantiiajal.

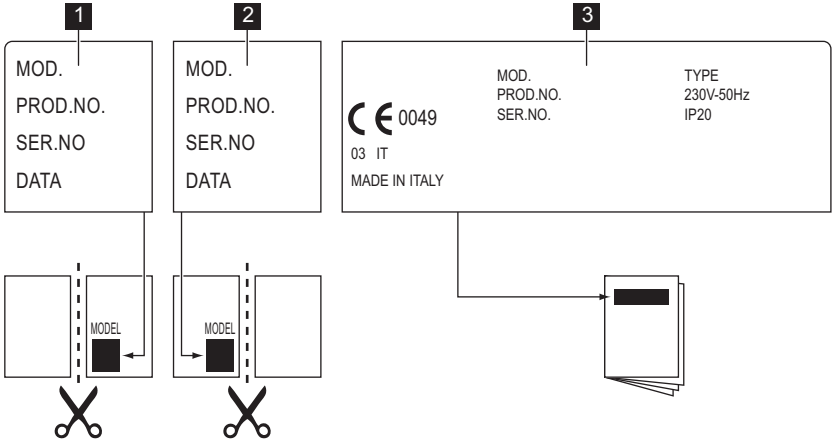
Järgmised andmed on vajalikud selleks, et teid kiiresti ja õigesti aidata. Need andmed on kirjas seadmele kinnitatud andmesildil.

- Mudeli kirjeldus .....
- Toote number (PNC) .....
- Seerianumber (S.N.) .....

Kasutage ainult oroginaalvaruosi. Need on saadaval teeninduskeskusel ja volitatud varuosapoodidest.

7.1 Tarvikute kotis olevad sildid

Kleepige iseliimuvad sildid nii, nagu allpool näha:



1 Kleepige see garantiikaardile ja saatke see osa

2 Kleepige see garantiikaardile ja hoidke see osa alles

3 Kleepige see juhistebrošüürile

8. PAIGALDAMINE

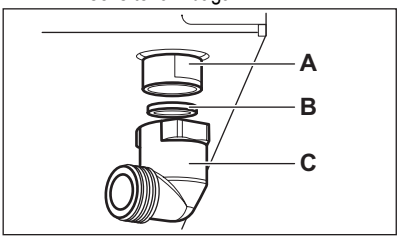
HOIATUS
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

HOIATUS
Kvalifitseeritud tehnik peab vastavalt kehtivatele nõuetele ja kohalikele eeskirjadele järgima järgmisi paigaldus-, ühendus- ja hooldusjuhiseid.

8.1 Gaasiühendus

Kasutage fikseeritud ühendusi või roostevabast terasest painduvat toru vastavalt kehtivatele eeskirjadele. Painduvate metalltorude kasutamisel jälgige, et need ei puutuks vastu liikuvaid osi või et neid ei muljutaks. Olge ettevaatlik, kui pliidiga koos kasutatakse ka ahju.

Veenduge, et seadme gaasivarustuse rõhk vastab ette nähtud rõhuväärtustele. Reguleeritav ühendusdetail kinnitatakse platvormi külge G 1/2" keermega mutriga. Keerake osad kinni ja vajadusel tihendage kõik õige suuna saavutamiseks teflonribaga.



A) Mutriga toruots
B) Seib
C) Põlv (vajadusel)

Vedelgaas

Vedelgaasi puhul kasutage kummist voolikuhoidikut. Kinnitage alati kõigepealt tihend. Alles seejärel jätkake gaasiühendusega.
Painduvat toru võib kasutada, kui:

– see ei lähe kuumemaks kui toatemperatuur, mitte üle 30 °C;
– toru ei ole pikem kui 1500 mm;
– torul ei ole ventiile;
– toru ei ole paindes ega muljutud;
– see ei puutu vastu teravaid servi ega nurki;
– toru on kontrollimiseks kergesti ligipääsetav.

Painduva toru korrasoleku kontrollimisel tuleb jälgida, et:

– poleks näha pragusid, sisselõikeid ega jälgi põletusest nii toru otstes kui ka kogu ulatuses;
– toru materjal ei ole muutunud jäigaks; see peab olema elastne;
– kinnitusklambrid ei ole roostes;
– kasutusaeg ei ole möödas.

Kui märkate torul kahjustusi, siis ärge seda parandage, vaid asendage uuega.

Pärast paigaldamist veenduge, et kõigi toruliitmike kinnitused on õiged. Kasutage seebilahust, **mitte leeki**!

8.2 Injektorite asendamine

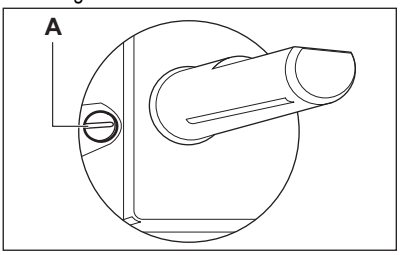
1. Eemaldage anumatoed.
2. Eemaldage põletite katted ja kroonid.
3. Keerake mutrivõtmega nr 7 injektorid lahti ja asendage need kasutatava gaasi tüübi jaoks sobivatega (vt tabelit jaotises "Tehnilised andmed").
4. Pange osad uuesti kokku, järgides sama protseduuri vastupidises järjekorras.
5. Asendage andmesilt (asub gaasivarustuse toru lähedal) sildiga, mis vastab uut tüüpi gaasivarustusele. Andmesildi leiate seadme juurde kuuluvast pakendist.

Kui gaasivarustuse rõhk on muutuv või kui see erineb vajalikust survest, tuleb gaasitorule paigaldada sobiv rõhumuundur.

8.3 Minimaalse taseme reguleerimine

Põletite minimaalse taseme reguleerimiseks:

1. Süüdake põleti.
2. Keerake nupp minimaalsesse asendisse.
3. Eemaldage juhtnupp.
4. Reguleerige õhukese kruvikeerajaga möödaviigukruvi asendit.



A) Möödaviigukruvi

- Lülitudes 20-millibaariselt G20 maagaasilt (või 13-millibaariselt G20 maagaasilt [2)]) vedelgaasile, keerake möödaviigukruvi täielikult kinni.
- Üleminekul vedelgaasilt 20-millibaarisele G20 maagaasile keerake möödaviigukruvi umbes 1/4 pöörde võrra lahti.
- Üleminekul 20-millibaariselt G20 maagaasilt 13-millibaarisele G20 maagaasile[2)] keerake möödaviigukruvi 1/4 pööret lahti.
- Üleminekul vedelgaasilt 13-millibaarisele G20 maagaasile[2)] keerake möödaviigukruvi umbes 1/2 pöörde võrra lahti.
- Üleminekul 13-millibaariselt G20 maagaasilt[2)] 20-millibaarisele G20 maagaasile keerake möödaviigukruvi 1/4 pööret kinni.

HOIATUS
Veenduge, et leek ei kustu, kui keerate nuppu kiiresti maksimaalasendist minimaalasendisse.

8.4 Elektriühendus

- Veenduge, et nimivõimsus ja andmesildil toodud voolutüüp on kooskõlas kohaliku pinge ja vooluga.
- Selle seadme juurde kuulub ka toitejuhe. Selle juurde peab kuuluma õige pistik ning see peab taluma andmesildil toodud koormust. Veenduge, et panete pistiku õigesse pistikupessa.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud ohutut pistikupesa.
- Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Seadet välja lülitades ärge tõmmake toitekaablist. Hoidke alati kinni toitepistikust.
- Seadme ühendamisel pikendusjuhet, adapterit või mitmikpistikut kasutades tekib tulekah-

[2)] vaid Venemaal

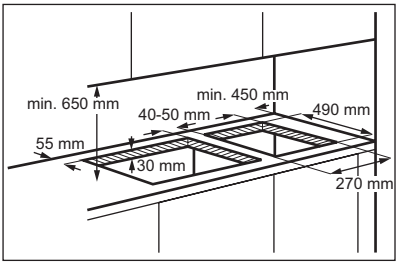
juoht. Jälgige, et maandus vastaks kehtivatele nõuetele ja eeskirjadele.

• Ärge laske toitejuhtmel kuumeneda üle 90° C. Veenduge, et sinine neutraalkaabel on ühendatud klemmiga, mille tähis on "N". Ühendage pruun (või must) faasikaabel klemmiga, mille tähis on "L". Hoidke faasikaabel alati ühendatuna.

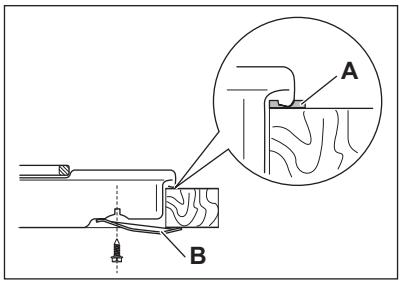
8.5 Ühenduskaabli vahetamine

Ühenduskaabli asendamiseks kasutage ainult H05V2V2-F T90 või teist sama tüüpi kaablit. Veenduge, et kaabli ristlõige vastab pingele ja töötemperatuurile. Kollane/roheline maandusjuhe peab olema ligikaudu 2 cm pikem kui pruun (või must) faasijuhe.

8.6 Paigutamine mööblisse



Kui samasse väljalõigatud avasse üksteise kõrvale soovitakse paigutada mitu 30 cm pliidiplaati, võib teeninduskeskusest hankida külgtoendiga paigalduskomplekti ja täiendavad tihendid. Komplektiga on kaasas ka spetsiaalsed paigaldusjuhised.



A) komplekti kuuluv tihend

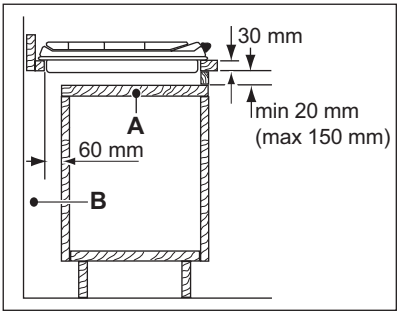
B) komplekti kuuluv tugi

ETTEVAATUST
Pliidi võib paigaldada ainult tasasele tööpinnale.

8.7 Paigaldusvõimalused

Uksega köögikapp

Pliidi alla paigaldatavat plaati peab saama kergelt eemaldada ning see peab võimaldama hõlpsat juurdepääsu tehnilise abi vajaduse korral.

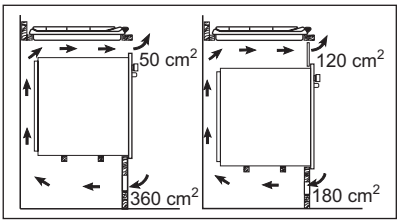


A) Eemaldatav plaat

B) Vaba ruum ühenduste jaoks

Köögikapis olev ahi

Pliidi avause mõõtmed peavad vastama joonisele ning köögikapp peab olema varustatud õhuavadega pideva õhu juurdepääsu tagamiseks. Ohutuse tagamiseks ja ahju hõlpsaks eemaldamiseks köögikapist tuleb pliidi ja ahju elektriühendused paigaldada eraldi.



9. TEHNILISED ANDMED

Pliidi mõõtmed

Laius :	290 mm
Pikkus:	510 mm

Pliidi süvendi mõõtmed

Laius :	270 mm
Pikkus:	490 mm

Kuumutusvõimsus

Kiirpõleti:	3,0 kW 2,8 kW (vedelgaas)
Lisapõleti:	1,0 kW
KOGUVÕIMSUS:	G20 (2H) 20 mbaari = 4 kW G30/G31 (3B/P) 30/30 mbaari = 277 g/h G20 (2H) 13 mbaari = 4 kW
Elektrivarustus:	230 V ~ 50 Hz
Gaasiühendus:	G 1/2”
Kategooria:	II2H3B/P
Gaasivarustus:	G20 (2H) 20 mbaari
Seadme klass:	3

Möödaviikude diameetrid

Põleti	Möödaviigu Ø 1/100 mm
Lisapõleti	28
Kiire	42

Gaasipõletid

PÕLETI	TAVA-VÕIMSUS	VÄHEN-DATUD VÕIMSUS	TAVAVÕIMSUS			
			MAAGAAS G20 (2H) 20 mbaari		Vedelgaas (butaan/propaan) G30/G31 (3B/P) 30/30 mbaari	
	kW	kW	inj. 1/100 mm	m³/h	inj. 1/100 mm	g/h
Lisapõleti	1.0	0.33	70	0.095	50	73
Kiire	3.0 (maa-gaas) 2.8 (vedel-gaas)	0.75	119	0.286	86	204

Gaasipõletid G20 13 mbaari — ainult Venemaal

PÕLETI	TAVALINE VÕIMSUS	VÄHENDATUD VÕIMSUS	TAVAVÕIMSUS	
			MAAGAAS G20 (2H) 13 mbaari	
	kW	kW	inj. 100/mm	m³/h
Lisapõleti	1.0	0.33	82	0.106
Kiire	3.0	0.75	149	0.318

10. JÄÄTMEKÄITLUS

Sümboliga tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse
Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse. Ärge visake sümboliga tähistatud seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

SISÄLLYS

1. TURVALLISUUSTIEDOT 29
2. TURVALLISUUSOHJEET 30
3. LAITTEEN KUVAUS 32
4. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ 32
5. HYÖDYLLISIÄ NEUVOJA JA VINKKEJÄ 33
6. HOITO JA PUHDISTUS 34
7. VIANMÄÄRITYS 35
8. ASENNUS 36
9. TEKNISET TIEDOT 39

WE'RE THINKING OF YOU

Kiitämme teitä Electrolux-laitteen hankinnasta. Olette valinneet tuotteen, joka perustuu vuosikymmenien aikana saatuun kokemukseen ja innovaatioon. Kekseliäs ja tyylikäs laite, joka on suunniteltu teitä ajatellen. Laitetta käyttäessänne voitte olla aina varma erinomaisista tuloksista.

Tervetuloa Electroluxin maailmaan.

Vieraile verkkosivullamme:

Saadaksesi käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita ja huolto-ohjeita:
www.electrolux.com

Tuotteen rekisteröimiseksi parempaa huoltoa varten:
www.electrolux.com/productregistration

Ostaaksesi laitteesi lisävarusteita, kulutusosia ja alkuperäisiä varaosia:
www.electrolux.com/shop

KULUTTAJANEUVONTA JA HUOLTO

Suosittelemme alkuperäisten varaosien käyttöä.
Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
Kyseiset tiedot löytyvät laitteen arvokilvestä. Malli, tuotenumero, sarjanumero.

Varoitukset/huomautukset ja turvallisuusohjeet.

Yleistietoja ja vinkkejä

Ympäristönsuojeluohjeita

Oikeus muutoksiin pidätetään.

1. TURVALLISUUSTIEDOT

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta henkilö- tai omaisuusvahingoista, jotka aiheutuvat laitteen virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Pidä ohjeet aina laitteen mukana tulevia käyttökertoja varten.

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

⚠ **VAROITUS!**
Tukehtumis-, henkilövamma- tai pysyvän vammautumisen vaara.

- Vähintään 8 vuotta täyttäneet lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt eivät ole tähän riittäviä tai joilla ei ole laitteen tuntemusta tai kokemusta sen käytöstä, saavat käyttää tätä laitetta ainoastaan silloin, kun heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo heitä.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Pidä kaikki pakkausmateriaalit lasten ulottumattomissa.
- Pidä lapset ja kotieläimet poissa laitteen luota silloin, kun laite on toiminnassa tai se jäähtyy. Laitteen osat ovat kuumia.
- Jos laitteessa on lapsilukko, suosittelemme sen käyttämistä.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta tai huoltoa ilman valvontaa.

1.2 Yleiset turvallisuusohjeet

- Laite ja sen osat kuumenevat käytön aikana. Älä koske ta lämpövastuksiin.
- Älä käytä tätä laitetta ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäädinjärjestelmällä.
- Rasvalla tai öljyllä kypsentäminen ilman valvontaa voi olla vaarallista ja se voi johtaa tulipaloon.

- Älä koskaan yritä sammuttaa tulta vedellä, vaan kytke laite pois toiminnasta ja peitä sitten liekit esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä.
- Älä säilytä mitään keittotason päällä.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää painepesuria.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia ei saa laittaa liesitasolle, koska ne voivat kuumentua.

2. ⚠ TURVALLISUUSOHJEET

Tämä laite sopii seuraaville markkina-alueille: EE FI FR TW

2.1 Asennus

⚠ **VAROITUS!**
Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja ohjeita.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä.
- Tiivistä pinnat tiivisteaineella estääksesi kosteuden aiheuttaman turpoamisen.
- Suojaa laitteen alaosa höyryltä ja kosteudelta.
- Älä asenna laitetta oven viereen tai ikkunan alapuolelle. Tällöin keittoastioiden putoaminen laitteesta vältetään oven tai ikkunan avaamisen yhteydessä.
- Jos laite on asennettu laatikoiden yläpuolelle, varmista, että laitteen alaosan ja ylälaatikon välinen tila on riittävä ilmankierron kannalta.
- Laitteen alaosa voi kuumentua. Suosittelemme, että asennat lämmönkestävän erotuslevyn laitteen alapuolelle, jotta laitteen alaosaan ei voida koskettaa.

Sähköliitäntä

⚠ **VAROITUS!**
Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Sähkökytkennät saa suorittaa vain asiantunteva sähköasentaja.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Ennen toimenpiteiden suorittamista tulee varmistaa, että laite on irrotettu sähköverkosta.
- Käytä oikeaa virtajohtoa.
- Varo, ettei virtajohto takerru kiinni mihinkään.
- Varmista, ettei virtajohto tai pistoke (jos olemassa) kosketa kuumaan laitteeseen tai kuumiin keittoastioihin, kun liität laitteen lähellä oleviin pistorasioihin.
- Varmista, että laite on asennettu oikein. Löysät tai vääränlaiset virtajohdot tai pistokkeet (jos olemassa) voivat aiheuttaa liittimen ylikuumenemisen.
- Varmista, että iskusuojaus on asennettu.
- Käytä kaapelissa vedonpoistajaa.
- Varmista, ettei pistoke (jos olemassa) tai virtajohto vaurioidu. Ota yhteyttä huoltoliikkeeseen tai sähköasentajaan vaurioituneen virtajohdon vaihtamiseksi.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.

- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.

Kaasuliitäntä

- Kaikki kaasuliitännät tulee jättää asiantuntevan asentajan vastuulle.
- Tarkista ilmankierto laitteen ympärillä.
- Kaasunsyöttöä koskevat tiedot löytyvät arvokilvestä.
- Tätä laitetta ei ole liitetty laitteeseen, joka poistaa polton aiheuttamat tuotteet. Varmista, että liität laitteen voimassaolevien asennusmääräyksien mukaisesti. Ota huomioon riittävää tuuletusta koskevat vaatimukset.

2.2 Käyttö

VAROITUS!
Henkilövahinkojen, palovammojen tai sähköiskujen vaara.

- Käytä laitetta kotiympäristössä.
- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa toiminnan aikana.
- Älä käytä laitetta märillä käsillä tai kun se on kosketuksissa veteen.
- Älä aseta ruokavälineitä tai kattiloiden kansia keittoalueille. Ne kuumenevat.
- Kytke keittoalue off-asentoon käytön jälkeen.

VAROITUS!
Olemassa on tulipalon tai räjähdyksen vaara.

- Kuumista rasvoista ja öljyistä voi päästä syttyviä höyryjä. Pidä liekit tai kuumat esineet kaukana rasvoista ja öljyistä, kun käytät niitä ruoanvalmistukseen.
- Erittäin kuumasta öljystä pääsevät höyryt voivat sytyttää tulipalon.
- Käytetty öljy, jossa voi olla ruoka-aineksien jäämiä, voi aiheuttaa tulipalon alhaisemmassa lämpötilassa kuin ensimmäistä kertaa käytettävä öljy.
- Älä aseta laitteeseen, sen lähelle tai päälle syttyviä tuotteita tai syttyviin tuotteisiin kostutettuja esineitä.

VAROITUS!
Laite voi muutoin vaurioitua.

- Älä pidä kuumaa keittoastiaa käyttöpaneelin päällä.
- Älä anna kattiloiden kiehua kuiviin.
- Älä kytke keittoalueita toimintaan keittoastian ollessa tyhjä tai ilman keittoastiaa.
- Älä anna esineiden tai keittoastioiden pudota laitteen päälle. Pinta voi vaurioitua.
- Älä aseta alumiinifoliota laitteen päälle.
- Älä anna happopitoisten nesteiden, esimerkiksi viinietikan, sitruunamehun tai kalkinpoistoaineen koskettaa keittotasoa. Ne saattavat aiheuttaa mattapintaisia läikkiä.
- Varmista hyvä tuuletus tilassa, johon laite asennetaan.
- Varmista, ettei tuuletusaukoissa ole esteitä.
- Käytä ainoastaan vakaata ja oikean muotoista keittoastiaa, jonka halkaisija on polttimien kokoa suurempi. Olemassa on ylikuumenemisriski ja lasipinnan (jos olemassa) rikkoutumisvaara.
- Varmista, että liekki ei sammu, kun käännät kytkimen nopeasti maksimiasennosta minimiasentoon.
- Varmista, että keittoastiat on asetettu keittoalueiden keskelle ja etteivät ne tule keittoalueiden reunojen yli.
- Käytä ainoastaan laitteen mukana toimitettuja lisävarusteita.
- Älä asenna liekinlevittäjää polttimen päälle.

2.3 Hoito ja puhdistus

VAROITUS!
Laite voi muutoin vaurioitua.

- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioidu.
- Älä suihkuta vettä tai käytä höyryä laitteen puhdistamiseen.
- Polttimia ei saa pestä astianpesukoneessa.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä vain mietoja puhdistusaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.

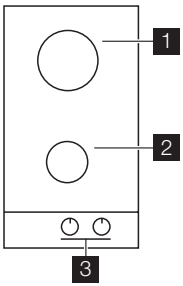
2.4 Hävittäminen

VAROITUS!
Tällöin on olemassa henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

- Kysy lisätietoa laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa johto irti ja hävitä se.
- Litistä ulkoiset kaasuputket.

3. LAITTEEN KUVAUS

3.1 Keittoalueet



1 Pikapoltin
2 Lisäpoltin
3 Vääntimet

3.2 Vääntimet

Symboli	Kuvaus
●	ei kaasunsyöttöä / pois toiminnasta
☆ 🔥	sytytysasento / suurin kaasunsyöttö
🔥	pienin kaasunsyöttö

4. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

VAROITUS!
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

4.1 Polttimen sytyttäminen

VAROITUS!
Ole erityisen varovainen käyttäessäsi avotulta keittiössä. Valmistaja ei ota vastuuta vahingoista, jotka aiheutuvat liekin väärinkäytöstä.

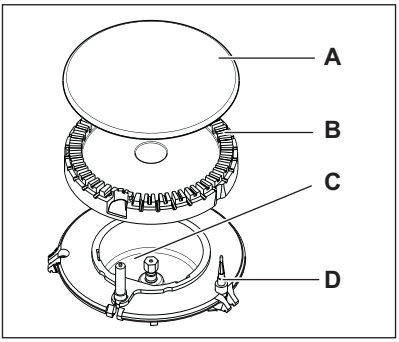
Sytytä poltin aina ennen keittoastian asettamista paikoilleen.

Polttimen sytyttäminen:

1. Paina väännin alas ja kierrä sitä vastapäivään maksimiasentoon (☆ 🔥).
2. Pidä väännintä painettuna noin 5 sekuntia, jotta lämpöpari lämpenisi. Mikäli näin ei tehdä, kaasunsyöttö keskeytyy.

3. Säädä liekki sen jälkeen, kun se on tasainen.

Jos poltin ei syty muutaman yrityksen jälkeen, tarkista, ovatko polttimen suojus ja kupu oikein paikoillaan.



A) Polttimen kupu
B) Polttimen kansi
C) Sytytystulppa
D) Lämpöpari

VAROITUS!
Älä paina väännintä 15 sekuntia pitempään.
Jos poltin ei syty 15 sekunnin kuluessa, vapauta väännin, käännä se Pois toiminnasta -asentoon ja odota vähintään minuutti, ennen kuin yrität sytyttää polttimen uudelleen.

Jos sähkövirtaa ei ole käytettävissä, voit sytyttää polttimen ilman sähkölaitetta viemällä liekin polttimen lähelle, painamalla vastaavan vääntimen alas ja kääntämällä sitä vastapäivään kaasunsyötön maksimiasentoon.

Jos poltin sammuu vahingossa, käännä väännin Pois toiminnasta -asentoon ja sytytä poltin uudelleen noin 1 minuutin kuluttua.

Kipinäelementti voi aktivoitua automaattisesti virran kytkemisen yhteydessä, asennuksen tai sähkökatkoksen jälkeen. Tämä on normaalia.

4.2 Polttimen kytkeminen pois toiminnasta

Liekki sammutetaan kääntämällä polttimen väännin asentoon ● .

VAROITUS!
Pienennä liekkiä tai sammuta se aina ennen kuin otat keittoastian pois polttimen päältä.

5. HYÖDYLLISIÄ NEUVOJA JA VINKKEJÄ

VAROITUS!
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

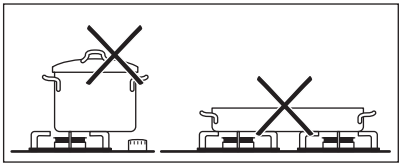
5.1 Energiansäästövinkkejä

- Mikäli mahdollista, peitä keittoastia aina kannella.
- Kun neste alkaa kiehua, vähennä liekin voimakkuutta niin, että neste kiehuu hiljaa.

Käytä ainoastaan keittoastioita, joiden halkaisija vastaa polttimien mittoja.

Poltin	Keittoastioiden halkaisijat
Pikapoltin	180 - 260 mm
Lisäpoltin	80 - 180 mm

VAROITUS!
Varmista, että keittoastioiden pohjat eivät ole vääntimien päällä. Jos vääntimet ovat keittoastioiden pohjien alla, liekit kuumentavat ne. Älä aseta samaa keittoastiaa kahden polttimen päälle.



VAROITUS!
Varmista, että keittoastian kahvat eivät ole keittotason etureunan yläpuolella. Varmista, että keittoastiat on asetettu keittoalueiden keskelle maksimaalisen vakauden ja pienemmän kaasun kulutuksen saavuttamiseksi.

Älä aseta epävakaita tai vaurioituneita keittoastioita keittoalueiden päälle roiskeiden ja henkilövahinkojen välttämiseksi.

VAROITUS!
Älä käytä liekin levitintä.

Tietoa akryyliamidista

Tärkeää Tuoreimpien tieteellisten tutkimustulosten mukaisesti (erityisesti tärkkelyspitoisten) ruokien voimakas ruskistaminen voi aiheuttaa terveysvaaran akryyliamidin vuoksi. Sen vuoksi suosittelemme ruokien kypsennystä mahdollisimman alhaisessa lämpötilassa sekä liiallisen ruskistamisen välttämistä.

6. HOITO JA PUHDISTUS

VAROITUS!
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

VAROITUS!
Kytke laite pois toiminnasta ja anna sen jäähtyä ennen puhdistusta. Irrota laite sähköverkosta ennen puhdistus- tai kunnossapitotoimenpiteiden suorittamista.

Pinnan naarmut tai tummat läiskät eivät vaikuta laitteen toimintaan.

- Keittoastioiden tuet voidaan poistaa keittotason puhdistamisen helpottamiseksi.
- Puhdista emaliosat, kupu ja kansi pesemällä ne lämpimällä saippuavedellä ja kuivaamalla ne huolellisesti ennen niiden asettamista takaisin.
- Pese ruostumattomat teräsosat vedellä ja kuivaa pehmeällä liinalla.
- Keittoastioiden kattilatuet **eivät** kestä konepesua. Pese ne **käsin**.
- Kun keittoastian tuet pestään käsin, kuivaa osat varoen, sillä emalointiprosessin takia niissä voi olla joskus karkeita reunoja. Poista vaikeat tahrat tarvittaessa puhdistustahnalla.
- Varmista, että keittoastian tuet asennetaan puhdistuksen jälkeen oikein paikoilleen.
- Jotta polttimet toimisivat virheettömästi, alusritilöiden varsiosien on oltava polttimen keskellä.

- **Aseta keittoastian tuet erityisen varovaisesti paikoilleen, jotta keittotasoon ei tulisi vaurioita.**

Kuivaa laite pehmeällä liinalla puhdistuksen jälkeen.

Lian poistaminen:

1. – **Poista välittömästi:** sulanut muovi, muovikelmu ja sokeripitoinen ruoka.
   – **Katkaise virta laitteesta ja anna sen jäähtyä** ennen kuin puhdistat: kalkkijäljet, vesirenkaat, rasvaroiskeet, metallimaiset kiiltävät läiskät. Käytä keittotason pintaan sopivaa erityistä puhdistusainetta.
2. Puhdista laite kostealla liinalla käyttäen vähän puhdistusainetta.
3. Pyyhi **laite kuivaksi puhtaalla liinalla.**

Ruostumaton teräs voi tummua, jos sitä kuumennetaan liikaa. Älä tämän vuoksi käytä vuolukiveä, saviastioita tai valurautalevyjä.

6.1 Sytytystulpan puhdistaminen

Tämä toiminto saavutetaan keraamisella sytytystulpalla, jossa on metallinen elektrodi. Pidä nämä komponentit täysin puhtaina, jotta sytyttäminen ei olisi vaikeaa, ja tarkista, että polttimen kannen aukoissa ei ole tukkiutumia.

6.2 Jaksottainen hoito

Pyydä lähintä valtuutettua huoltoliikettä tarkistamaan kaasuputki ja mahdollinen paineensäädin säännöllisesti.

7. VIANMÄÄRITYS

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Ei kipinää kaasuliekkiä sytytettäessä	• Laitteeseen ei tule sähkövirtaa	• Tarkista, että pistoke on pistorasiassa ja virransyöttö on kytketty. • Tarkista sulake. Jos sulake palaa useita kertoja, ota yhteys sähköasentajaan.
	• Polttimen kupu ja suojus ovat huonosti paikoillaan.	• Varmista, että polttimen kupu ja suojus ovat oikein paikoillaan.
Liekki sammuu heti syttymisen jälkeen	• Lämpöpari ei ole kuumentunut riittävästi.	• Pidä säädintä alhaalla noin viisi sekuntia liekin syttymisen jälkeen.
Kaasurengas palaa epätasaisesti	• Polttimen kansi on tukossa ruokaroiskeista.	• Tarkista, ettei pääsuutin ole tukossa ja ettei polttimen kannessa ole likaa.

Jos laitteen käytössä ilmenee häiriöitä, yritä ensin selvittää ongelma itse. Jos ratkaisua ei löydy, ota yhteys jälleenmyyjään tai paikalliseen valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

Asiakaspalvelukäynnistä aiheutuvat kulut voidaan veloittaa myös takuuaikana, mikäli toimintahäiriö on aiheutunut virheellisen käytön tai valtuuttamattoman henkilön suorittaman asennuksen vuoksi.

Huoltoliike tarvitsee seuraavat tiedot voidakseen auttaa nopeasti ja oikein.

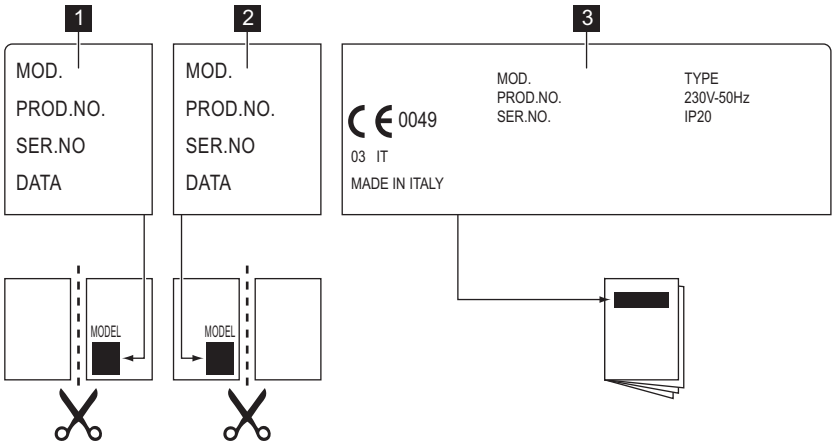
Nämä tiedot löytyvät mukana toimitetusta arvokilvestä.

- Mallitunnus .....
- Tuotenumero (PNC) .....
- Sarjanumero (S-No.) .....

Käytä vain alkuperäisiä varaosia. Niitä on saatavana valtuutetuista huoltoliikkeistä ja varaosaliikkeistä.

7.1 Lisävarustepakkauksen mukana toimitetut merkit

Kiinnitä merkit seuraavasti:



1 Kiinnitä se takuukorttiin ja lähetä tämä osa

2 Kiinnitä se takuukorttiin ja säilytä tämä osa

3 Kiinnitä se ohjekirjaan

8. ASENNUS

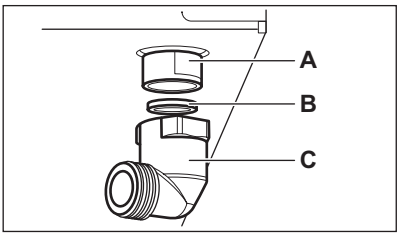
VAROITUS!
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

VAROITUS!
Asennus, liitännät ja huolto on jätettävä hyväksytyn ja asiantuntevan henkilön tehtäväksi, ja ne on suoritettava seuraavien ohjeiden sekä voimassa olevien standardien ja paikallisten määräysten mukaisesti.

8.1 Kaasuliitäntä

Valitse pysyvät liitännät tai käytä ruostumattomasta teräksestä tehtyä joustavaa putkea voimassa olevien määräyksien mukaisesti. Jos käytät joustavia metalliputkia, huolehdi siitä, että ne eivät joudu kosketuksiin liikkuvien osien kanssa ja että ne eivät joudu puristuksiin. Ole erityisen varovainen silloin, kun keittotaso asennetaan uunin yhteyteen.

Varmista, että laitteen kaasun syöttöpaine on suositeltujen arvojen mukainen. Säädettävä liitososa kiinnitetään välikappaleeseen kierremutterilla (G 1/2"). Kierrä osat kiinni ja kiinnitä kaikki osat tarvittaessa teflonteipillä oikean suunnan varmistamiseksi.



A) Akselin pää mutterilla

B) Tiiviste

C) Kulmaliitin (tarvittaessa)

Nestekaasu

Käytä nestekaasun kumista putken pidikettä. Asenna aina tiiviste. Jatka sen jälkeen kaasuliitännän asentamista.

Joustava putki sopii asennukseen silloin, kun:

– se ei voi kuumentua huoneen lämpötilaa korkeammaksi, yli 30 °C lämpötilaan
– se on korkeintaan 1500 mm pitkä
– siinä ei ole näkyviä esteitä
– siihen ei kohdistu veto- tai vääntövoimaa
– se ei kosketa teräviin reunoihin tai nurkkiin
– sen kunto voidaan tutkia helposti.

Joustavan putken hyvän kunnon varmistamiseksi on tarkistettava, että:

– putken päissä tai missään putken osassa ei ole halkeamia, viiltoja, palamisen merkkejä
– materiaali ei ole kovettunut ja se on riittävän joustava
– kiristimet eivät ole ruostuneet
– viimeinen käyttöpäivämäärä ei ole mennyt umpeen.

Jos putkessa havaitaan yksi tai useampi vaurio, älä korjaa putkea, vaan vaihda se uuteen.

Asennuksen jälkeen tulee varmistaa, että kaikkien putkiliitoksien tiiviys on oikeaoppinen. Käytä apuna saippuavettä, **älä koskaan liekkiä**!

8.2 Suuttimien vaihtaminen

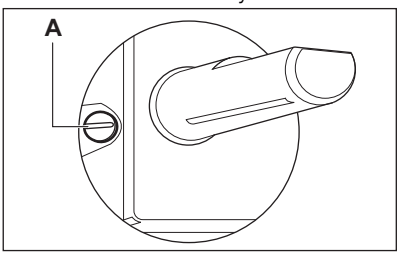
1. Irrota keittoastian tuet.
2. Poista polttimen suojukset ja kuvut.
3. Irrota suuttimet ruuviavaimella 7 ja vaihda ne käytössä olevaan kaasutyyppiin sopiviin suuttimiin (katso "Tekniset tiedot" -luvun taulukko).
4. Asenna osat takaisin päinvastaisessa järjestyksessä.
5. Vaihda arvokilpi (lähellä kaasunsyöttöputkea) uuden kaasutyypin mukaiseksi. Arvokilpitarra toimitetaan laitteen mukana.

Jos kaasun syöttöpaine on vaihteleva tai poikkeaa vaaditusta paineesta, kaasunsyöttöputkeen on asennettava asianmukainen paineensäädin.

8.3 Vähimmäistason säätäminen

Polttimien vähimmäistason säätäminen:

1. Sytytä poltin.
2. Käännä väännin minimiasentoon.
3. Irrota väännin.
4. Säädä ohivirtauksen säätöruuvia ohutta ruuvitalttaa käyttäen.



A) Ohivirtauksen säätöruuvi

- Jos vaihdat maakaasusta G20 20 mbar (tai maakaasusta G20 13 mbar, [3]) nestekaasuun, kiristä ohivirtauksen säätöruuvi kokonaan.
- Jos vaihdat nestekaasusta maakaasuun G20 20 mbar, löysää ohivirtauksen ruuvia noin 1/4 kierrosta.
- Jos vaihdat maakaasusta G20 20 mbar maakaasuun G20 13 mbar**3)**, löysää ohivirtauksen ruuvia noin 1/4 kierrosta.
- Jos vaihdat nestekaasusta maakaasuun G20 13 mbar**3)**, löysää ohivirtauksen ruuvia noin 1/2 kierrosta.
- Jos vaihdat maakaasusta G20 13 mbar**3)** maakaasuun G20 20 mbar, kiristä ohivirtauksen ruuvia noin 1/4 kierrosta.

VAROITUS!
Varmista, että liekki ei sammu, kun käännät vääntimen nopeasti maksimiasennosta minimiasentoon.

8.4 Sähköliitäntä

- Tarkista, että arvokilvessä mainittu jännite ja virtalaji vastaavat laitteen asennuspaikan arvoja.
- Laitteen mukana toimitetaan virtajohto. Siihen on kiinnitettävä asianmukainen pistoke, joka kestää arvokilvessä ilmoitetun kuormituksen. Varmista, että asennat pistokkeen oikeaan pistorasiaan.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.

3) koskee vain Venäjää

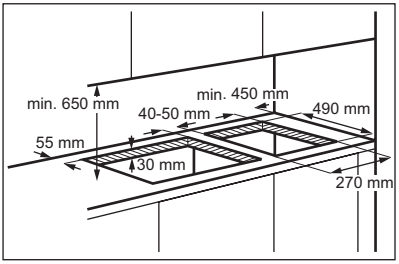
- Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Tulipalovaara on olemassa, jos laite liitetään jatkojohdolla tai muulla vastaavalla tavalla. Varmista, että maadoitusliitäntä on standardien ja määräyksien mukainen.
- Älä anna virtajohdon kuumentua yli 90 °C lämpötilaan.

Varmista, että sininen nollajohdin on liitetty kirjaimella "N" merkittyyn liittimeen. Liitä ruskea (tai musta) vaihejohdin kirjaimella "L" merkittyyn liittimeen. Pidä vaihejohdin aina kytkettynä.

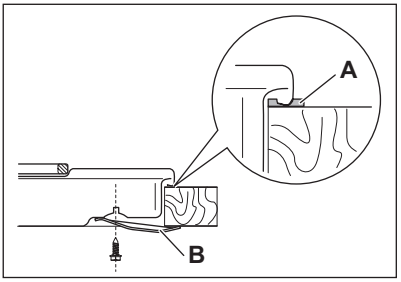
8.5 Liitäntäjohdon vaihtaminen

Virtajohto on vaihdettava tyyppiin H05V2V2-F T90 tai vastaavaan. Varmista, että kaapeliosa kestää jännitteen ja käyttölämpötilan. Keltavihreän maadoitusjohtimen on oltava noin 2 cm pitempi kuin ruskea (tai musta) vaihejohdin.

8.6 Asentaminen kalusteeseen



Jos samaan aukkoon asennetaan useita 30 cm keittotasoja, huoltoliikkeestä on saatavilla sivutuen ja lisätiivistettä sisältäviä asennussarjoja. Tarvittavat asennusohjeet toimitetaan sarjan pakkauksessa.



A) tuotteen mukana toimitettu tiiviste

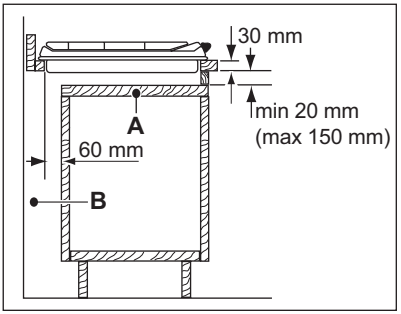
B) tuotteen mukana toimitettu kannatin

HUOMIO
Asenna laite ainoastaan tasapintaiselle työtasolle.

8.7 Asennusmahdollisuudet

Keittiökaluste, jossa on ovi

Keittotason alle kiinnitetty paneeli on voitava poistaa helposti mm. korjaustoimenpiteiden tarpeen varalta.

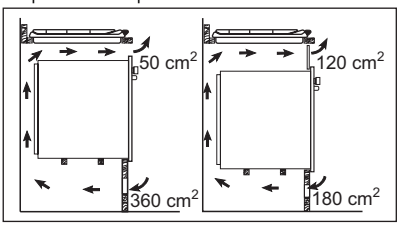


A) Irrotettava paneeli

B) Kytkennöille varattu tila

Kaluste, jossa on uuni

Keittotason aukon mittojen on oltava ilmoitettujen mittojen mukaisia ja keittiökalusteessa on oltava tuuletusaukkoja hyvän ilmankierron takaamiseksi. Keittotason ja uunin sähköliitännät on asennettava erikseen turvallisuussyistä ja jotta uuni voitaisiin poistaa helposti.



9. TEKNISET TIEDOT

Keittotason mitat

Leveys:	290 mm
Pituus:	510 mm

Keittotason aukon mitat

Leveys:	270 mm
Pituus:	490 mm

Teho

Pikapoltin:	3,0 kW 2,8 kW (nestekaasu)
Lisäpoltin:	1,0 kW
KOKONAISTEHO:	G20 (2H) 20 mbar = 4 kW G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar = 277 g/h G20 (2H) 13 mbar = 4 kW
Sähköliitäntä:	230 V ~ 50 Hz
Kaasuliitäntä:	G 1/2”
Luokka:	II2H3B/P
Kaasunsyöttö:	G20 (2H) 20 mbar
Laitteen luokitus:	3

Ohivirtauksen halkaisijat

Poltin	Ø Ohivirtaus 1/100 mm.
Lisäpoltin	28
Pikapoltin	42

Kaasupolttimet

TYYPPI	NOR-MAALI TEHO	ALHAI-NEN TEHO	NORMAALI TEHO			
			MAAKAASU G20 (2H) 20 mbar		Nestekaasu (Butaani/Pro-paani) G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar	
	kW	kW	suut 1/100 mm	m³/h	suut 1/100 mm	g/h
Lisä-	1.0	0.33	70	0.095	50	73
Pikapoltin	3.0 (maa-kaasu) 2.8 (nes-tekaasu)	0.75	119	0.286	86	204

Kaasupolttimet G20 13 mbar - koskee vain Venäjää

TYYPPI	NORMAALI TEHO	ALHAINEN TEHO	NORMAALI TEHO	
			MAAKAASU G20 (2H) 13 mbar	
	kW	kW	suut 100/mm	m³/h
Lisäpoltin	1.0	0.33	82	0.106
Pikapoltin	3.0	0.75	149	0.318

10. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä . Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut. Älä hävitä merkillä merkittyjä kodinkoneita kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyskeskukseen tai ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen.

SOMMAIRE

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ 42
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ 43
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL 46
4. UTILISATION QUOTIDIENNE 46
5. CONSEILS UTILES 47
6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE 48
7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT 49
8. INSTALLATION 50
9. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES 53

NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir choisi ce produit Electrolux. Avec ce produit, vous bénéficiez de dizaines d'années d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, il a été conçu sur mesure pour vous. Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez Electrolux.

Visitez notre site Internet pour :

Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :
www.electrolux.com

Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.electrolux.com/productregistration

Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :
www.electrolux.com/shop

SERVICE APRÈS-VENTE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.
Avant de contacter le service, assurez-vous de disposer des informations suivantes :
Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique. Modèle, PNC, numéro de série.

Avertissement/Attention : consignes de sécurité.

Informations générales et conseils

Informations écologiques

Sous réserve de modifications.

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

⚠ **AVERTISSEMENT**
Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez à l'arrêt l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.

2. ⚠ INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Cet appareil est adapté aux marchés suivants : EE FI FR TW

2.1 Installation

AVERTISSEMENT
L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez la distance minimale requise avec les autres appareils et éléments.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Portez toujours des gants de sécurité.
- Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure ne provoque de gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Si l'appareil est installé au-dessus de tiroirs, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace entre le fond de l'appareil et le tiroir supérieur pour que l'air puisse circuler.
- Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. Nous vous recommandons d'installer un panneau de séparation ignifuge sous l'appareil pour en bloquer l'accès.

Branchement électrique

AVERTISSEMENT
Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.

- Ne laissez pas le câble d'alimentation s'emmêler.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à des prises électriques situées à proximité.
- Assurez-vous que l'appareil est bien installé. Un câble d'alimentation lâche et inapproprié ou une fiche (si présente) non serrée peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Assurez-vous qu'une protection anti-électrocution est installée.
- Utilisez un collier anti-traction sur le câble.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (si présente) ni le câble d'alimentation. Contactez le service après-vente ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.

Raccordement au gaz

- Tous les raccordements au gaz doivent être effectués par une personne qualifiée.
- Assurez-vous que l'air circule autour de l'appareil.
- Les informations concernant l'alimentation en gaz se trouvent sur la plaque signalétique.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Assurez-vous de brancher l'appareil selon les réglementations d'installation en vigueur. Veillez à respecter les exigences en matière d'aération.

2.2 Utilisation

AVERTISSEMENT
Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.

AVERTISSEMENT
Risque d'explosion ou d'incendie.

- Les graisses et l'huile chaudes peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.
- Les vapeurs dégagées par de l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée
- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments pouvant provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.

AVERTISSEMENT
Risque d'endommagement de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer complètement.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.

- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- Ne laissez pas de liquides acides, tels que du vinaigre, du jus de citron ou du produit détartrant, entrer en contact avec la table de cuisson. Cela peut provoquer l'apparition de taches mates.
- Veillez à ce que la pièce où est installé l'appareil soit bien aérée.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Utilisez uniquement des récipients stables avec une forme adaptée et un plus grand diamètre que les dimensions des brûleurs. Risque de surchauffe et de rupture de la plaque en verre (si votre appareil en est équipé) !
- Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez rapidement la manette de la position maximale à la position minimale.
- Veillez à ce que les récipients se trouvent bien au centre des cercles et qu'ils ne dépassent pas des rebords de la table de cuisson.
- N'utilisez que les accessoires fournis avec l'appareil.
- N'installez pas de diffuseur de flamme sur le brûleur.

2.3 Entretien et nettoyage

AVERTISSEMENT
Risque d'endommagement de l'appareil.

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne lavez pas les brûleurs au lave-vaisselle.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.

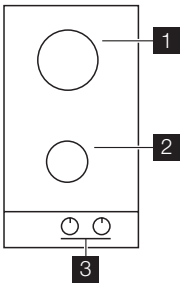
2.4 Mise au rebut

AVERTISSEMENT
Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre conformément l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Aplatissez les tuyaux de gaz externes.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Description de la table de cuisson



1 Brûleur rapide
2 Brûleur auxiliaire
3 Manettes de commande

3.2 Manettes de commande

Symbole	Description
●	pas d'alimentation en gaz / position arrêt
✲ 🔥	position d'allumage / alimentation en gaz maximum
🔥	alimentation en gaz minimum

4. UTILISATION QUOTIDIENNE

AVERTISSEMENT
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

4.1 Allumage du brûleur

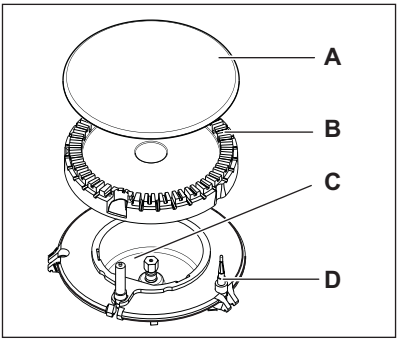
AVERTISSEMENT
Faites très attention lorsque vous utilisez une flamme nue dans une cuisine. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation de la flamme

Allumez toujours le brûleur avant de poser un récipient dessus.

Pour allumer le brûleur :

1. Enfoncez la manette de commande correspondante et tournez-la vers la gauche jusqu'à la position maximale (✲ 🔥).
2. Maintenez la manette de commande enfoncée pendant environ 5 secondes pour permettre au thermocouple de chauffer. Sinon, l'alimentation en gaz sera interrompue.
3. Une fois que la flamme brûle régulièrement, réglez son débit.

Si, après plusieurs tentatives, le brûleur ne s'allume pas, vérifiez que la couronne et son chapeau sont correctement placés.



A) Chapeau du brûleur
B) Couronne du brûleur
C) Bougie d'allumage
D) Thermocouple

AVERTISSEMENT
Ne maintenez pas la manette de commande appuyée plus de 15 secondes.
Si le brûleur ne s'allume pas au bout de 15 secondes, relâchez la manette et positionnez-la sur Arrêt. Attendez au moins 1 minute avant d'essayer une nouvelle fois d'allumer le brûleur.

En cas de coupure d'électricité, vous pouvez utiliser votre table de cuisson sans avoir recours au système automatique. Dans ce cas, approchez une flamme du brûleur, enfoncez la manette correspondante et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de libération maximum du gaz.

Si le brûleur s'éteint accidentellement, tournez la manette de commande sur la position Arrêt et attendez au moins 1 minute avant d'essayer une nouvelle fois d'allumer le brûleur.

Le générateur d'étincelles se déclenche automatiquement à la mise sous tension de l'appareil, après l'installation ou une coupure d'électricité. Ce phénomène est normal.

4.2 Pour éteindre les brûleurs

Tournez la manette jusqu'au symbole ● .

AVERTISSEMENT
Abaissez ou coupez toujours la flamme avant de retirer les récipients du brûleur.

5. CONSEILS UTILES

AVERTISSEMENT
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

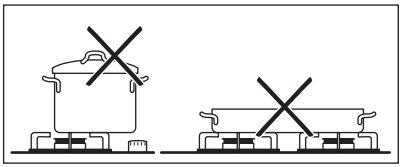
5.1 Économies d'énergie

- Si possible, couvrez les casseroles.
- Lorsque le liquide commence à bouillir, baissez le feu pour laisser légèrement frémir le liquide.

Utilisez uniquement des récipients dont le diamètre correspond aux dimensions des brûleurs.

Brûleur	Diamètres des récipients
Rapide	180 - 260 mm
Auxiliaire	80 - 180 mm

AVERTISSEMENT
Assurez-vous que le fond des récipients ne dépasse pas au-dessus des manettes de commande. Si les manettes de commande se trouvent sous le fond des récipients, la flamme peut les faire chauffer.
Ne placez pas le même récipient sur deux brûleurs.



AVERTISSEMENT
Assurez-vous que les poignées des récipients ne dépassent pas du devant de la table de cuisson. Assurez-vous que les récipients de cuisson sont bien centrés sur les brûleurs afin de garantir leur stabilité et de réduire la consommation de gaz.

Ne placez pas de récipients instables ou déformés sur les zones de cuisson afin d'éviter les débordements et les blessures.

AVERTISSEMENT
N'utilisez pas de diffuseur de flamme.

6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

AVERTISSEMENT
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

AVERTISSEMENT
Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer. Avant toute opération de nettoyage ou intervention technique, assurez-vous que l'appareil est débranché de la prise électrique.

Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de l'appareil.

- Vous pouvez retirer les supports de casserole pour nettoyer facilement la table de cuisson.
- Nettoyez les éléments en émail, le chapeau et la couronne avec de l'eau chaude savonneuse et séchez-les soigneusement avant de les remettre en place.
- Lavez les éléments en acier inoxydable à l'eau, puis séchez-les à l'aide d'un chiffon doux.
- Les supports de casserole **ne doivent pas** être placés dans le lave-vaisselle. Ils doivent être lavés **à la main**.
- Lorsque vous lavez les supports à la main, faites bien attention lorsque vous les essuyez, car le processus d'émaillage laisse parfois des arêtes risquant de vous blesser. Si nécessaire, retirez les taches tenaces à l'aide d'une pâte nettoyante.
- Après avoir lavé les supports de casseroles, veillez à les remettre correctement en place.
- Pour que les brûleurs fonctionnent correctement, assurez-vous que les bras des supports de casseroles sont au milieu du brûleur.

- **Faites très attention lorsque vous remplacez les supports de casseroles afin de ne pas endommager le dessus de la table de cuisson.**

Après le nettoyage, séchez l'appareil à l'aide d'un chiffon doux.

Pour enlever les salissures :

1. – **Enlevez immédiatement :** plastique fondu, films plastiques et aliments contenant du sucre.
   – **Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir** avant de nettoyer : traces de calcaire et d'eau, projections de graisse et décolorations métalliques luisantes. Utilisez un nettoyant spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
2. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent.

3. Pour finir, **frottez l'appareil avec un chiffon propre.**

L'acier inoxydable peut ternir s'il est trop chauffé. Gardez à l'esprit que vous ne devez pas cuisiner avec des plats en terre cuite ou en fonte.

6.1 Nettoyage du générateur d'étincelles

Cette fonction emploie une bougie d'allumage en céramique et d'une électrode métallique. Maintenez ces éléments propres pour prévenir un allumage difficile et vérifier que les trous de la couronne du brûleur ne sont pas obstrués.

6.2 Entretien périodique

Demandez régulièrement à votre service après-vente local de vérifier l'état du tuyau d'arrivée de gaz et du régulateur de pression, si l'appareil en est équipé.

7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Anomalie	Cause possible	Solution
Aucune étincelle ne se produit à l'allumage.	• Il n'y a pas d'alimentation électrique.	• Vérifiez si l'appareil est bien branché et allumé; • Contrôlez le fusible. Si le fusible est dégagé plusieurs fois, contactez un électricien qualifié.
	• Le couvercle et la couronne du brûleur sont mal positionnés.	• Assurez-vous que le couvercle et la couronne du brûleur sont bien positionnés.
La flamme s'éteint immédiatement après l'allumage.	• Le thermocouple n'est pas suffisamment chauffé.	• Après avoir allumé la flamme, continuez à appuyez sur le bouton pendant environ 5 secondes.
Les flammes sont irrégulières.	• La couronne du brûleur doit être encrassés avec des restes d'aliments.	• vérifiez si l'injecteur n'est pas bouché et s'il n'y pas de particules alimentaires dans la couronne.

Certaines anomalies de fonctionnement peuvent dépendre d'opérations d'entretien non correctes ou d'oubli et peuvent être résolues à l'aide des indications fournies dans le tableau, sans faire appel à un service après-vente. Si l'anomalie persiste, contactez votre magasin vendeur ou votre service après-vente.

Si un problème résulte d'une mauvaise utilisation ou si l'installation de l'appareil n'a pas été réalisée par un professionnel qualifié, le déplacement du technicien du service après vente ou du revendeur peut être facturé même en cours de garantie.

Ces informations sont nécessaires pour pouvoir vous offrir une aide rapi-

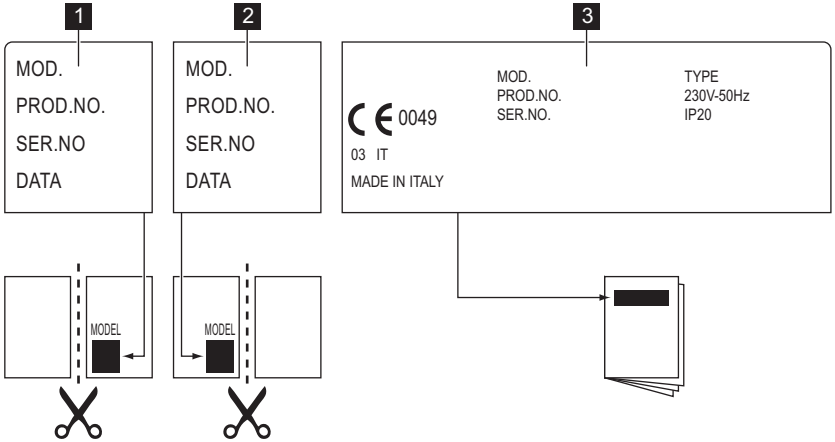
de et adaptée. Ces données figurent sur la plaque signalétique fournie.

- Description du modèle .....
- Référence produit (PNC) .....
- Numéro de série (S.N.) .....

Utilisez exclusivement des pièces d'origine certifiées constructeur. Elles sont disponibles auprès de votre service après-vente.

7.1 Étiquettes fournies avec le sac d'accessoires

Collez les étiquettes adhésives comme indiqué ci-dessous :



1 Collez-la sur la carte de garantie et envoyez cette partie

2 Collez-la sur la carte de garantie et conservez cette partie

3 Collez-la sur la notice d'utilisation

8. INSTALLATION

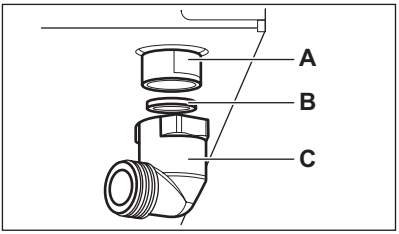
AVERTISSEMENT
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

AVERTISSEMENT
Les instructions suivantes concernant l'installation, le raccordement et la maintenance de l'appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié selon les normes et règlements en vigueur.

8.1 Raccordement au gaz

Effectuez un raccordement fixe (« rigide ») ou utilisez un tuyau flexible en acier inoxydable selon les normes en vigueur. Si vous utilisez des tuyaux flexibles métalliques, ils ne doivent pas entrer en contact avec des parties mobiles ni être comprimés. Soyez également vigilant lorsque la table est installée avec un four.

Assurez-vous que la pression de l'alimentation en gaz de l'appareil correspond aux valeurs recommandées. Le raccordement réglable est relié à la rampe complète par un écrou fileté G 1/2 pouce. Vissez l'ensemble et serrez avec du ruban de téflon si nécessaire, pour orienter le raccord dans la direction souhaitée.



A) Extrémité du tuyau avec écrou
B) Rondelle
C) Raccord coudé (si nécessaire)

Raccordement rigide :

Effectuez le raccordement en utilisant des tuyaux métalliques rigides (en cuivre avec embout mécanique).

Raccordement « flexible » avec embout mécanique :

– **Gaz naturel** : le raccordement s'effectue avec un tuyau flexible à embout mécanique qui se visse directement sur le coude terminant la rampe de l'appareil.
– **Butane/Propane** : utilisez un tube souple, équipé de ses colliers, s'il peut être contrôlé sur toute sa longueur et si l'appareil ne fonctionne qu'au butane. Si l'appareil fonctionne au propane, utilisez un tuyau flexible avec un embout métallique approprié.

Raccordement avec des tuyaux flexibles non métalliques :

Si le raccordement peut être facilement contrôlé dans son ensemble, vous pouvez utiliser un tuyau flexible. Fixez fermement le tuyau flexible à l'aide de colliers.
Gaz liquéfié : utilisez le support de tuyau en caoutchouc. Intercalez toujours le joint. Continuez alors le raccordement au gaz.

L'utilisation d'un tuyau flexible s'applique lorsque :

– il ne peut pas devenir plus chaud que la température ambiante, à savoir plus de 30 °C ;
– il n'est pas plus long que 1 500 mm ;
– il ne montre aucun étranglement ;
– il n'est soumis à aucune traction ni aucune torsion ;
– il n'entre pas en contact avec des bords ni des coins tranchants ;
– il peut être facilement contrôlé sur toute sa longueur afin de vérifier son état.

Vérifiez les points suivants pour contrôler le bon état du tuyau flexible :

– il ne présente aucune fente, coupure, marque de brûlure sur les deux extrémités et sur toute sa longueur ;
– le matériau n'est pas durci, mais présente une élasticité correcte ;
– les colliers de serrage ne sont pas rouillés ;
– la date d'expiration n'est pas dépassée.

Si vous constatez au moins un de ces défauts, ne réparez pas le tuyau, mais remplacez-le.

Lorsque l'installation est terminée, assurez-vous que chaque raccord est étanche. Utilisez une solution savonneuse et **pas de flamme** !

8.2 Remplacement des injecteurs

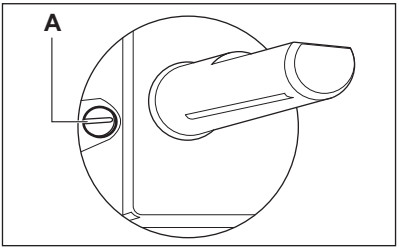
1. Démontez les supports des casseroles.
2. Démontez les chapeaux et les couronnes du brûleur.
3. À l'aide d'une clé de 7, démontez les injecteurs et remplacez-les par ceux qui sont nécessaires pour le type de gaz que vous utilisez (voir le tableau dans le chapitre « Caractéristiques techniques »).
4. Assemblez les pièces et suivez la même procédure dans l'ordre inverse.
5. Remplacez la plaque signalétique (qui se trouve près du tuyau d'arrivée de gaz) par celle correspondant au nouveau type d'alimentation en gaz. Vous trouverez cette plaque dans le sachet fourni avec l'appareil.

Si la pression de l'alimentation en gaz peut être modifiée ou est différente de la pression nécessaire, vous devez monter un système de réglage de la pression sur le tuyau d'arrivée de gaz.

8.3 Réglage du niveau minimal

Pour régler le niveau minimal des brûleurs :

1. Allumez le brûleur.
2. Tournez la manette en position minimale.
3. Retirez la manette.
4. À l'aide d'un tournevis fin, ajustez la position de la vis de réglage.



A) Vis de réglage

- Si vous passez du gaz naturel G20/G25 20/25 mbar au gaz liquéfié, serrez au maximum la vis de réglage.
- Si vous passez du gaz liquéfié au gaz naturel G20/G25 20/25 mbar dévissez la vis de dérivation d'environ 1/4 de tour.
- Si vous passez du gaz naturel G20/G25 20/25 mbar au gaz de ville G130 8 mbar, dévissez-la d'environ 3/4 de tour.
- Si vous passez du gaz de ville G130 8 mbar au gaz naturel G20/G25 20/25 mbar, vissez d'environ 3/4 de tour.
- Si vous passez du gaz liquide au gaz de ville G130 8 mbar, dévissez d'environ 1 tour.

AVERTISSEMENT
Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez rapidement la manette de la position maximale à la position minimale.

8.4 Branchement électrique

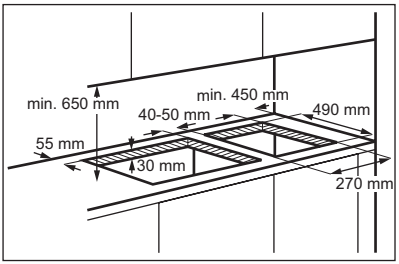
- Vérifiez que la tension nominale et le type d'alimentation figurant sur la plaque signalétique correspondent aux valeurs d'alimentation locales.
- Cet appareil est fourni avec un câble d'alimentation. Une fiche appropriée, capable de supporter la charge indiquée sur la plaque signalétique, doit être adaptée au câble d'alimentation. Assurez-vous que la fiche est branchée dans une prise correcte.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'un adaptateur ni d'une prise multiple (risque d'incendie). Assurez-vous que le raccordement à la terre est conforme aux normes et réglementations.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être exposé à une température supérieure à 90 °C.

Assurez-vous de connecter le câble neutre bleu à la borne portant la lettre « N ». Connectez le câble de phase marron (ou noir) à la borne portant la lettre « L ». Le câble de phase doit rester connecté en permanence.

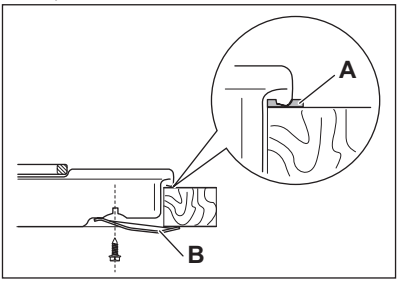
8.5 Remplacement du câble d'alimentation

Ne remplacez le câble de raccordement qu'avec un câble de type H05V2V2-F T90 ou équivalent. Assurez-vous que la section du câble convient à la tension et à la température de fonctionnement. Le câble de terre jaune/vert doit être plus long d'environ 2 cm que le câble de phase marron (ou noir).

8.6 Encastrement



Si vous devez installer plusieurs tables de cuisson de 30 cm les unes à côté des autres dans la même découpe, vous pouvez vous procurer un kit de montage comprenant un support latéral et des joints supplémentaires auprès de votre service après vente. Les instructions d'installation correspondantes sont fournies avec le kit.



A) joint fourni

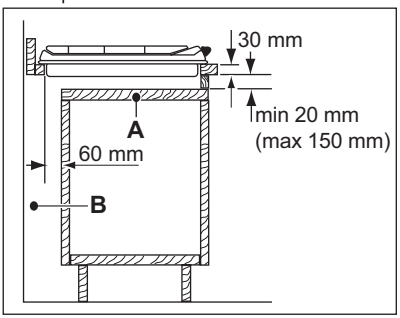
B) équerre fournie

ATTENTION
Installez l'appareil uniquement sur un plan de travail dont la surface est plane.

8.7 Possibilités d'insertion

Élément de cuisine avec porte

Le panneau installé sous la table de cuisson doit être facile à retirer et facilement accessible au cas où une intervention technique serait nécessaire.

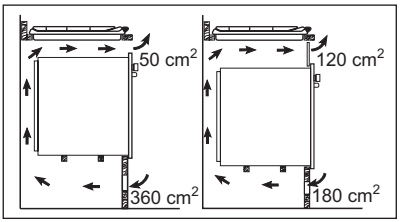


A) Panneau amovible

B) Espace pour les branchements

Élément de cuisine avec four

Les dimensions de la niche d'encastrement doivent être conformes aux indications et l'élément de cuisine doit être équipé d'aérations pour assurer un apport d'air continu. Les branchements électriques de la table de cuisson et du four doivent être installés séparément pour des raisons de sécurité et pour permettre un retrait facile du four de l'ensemble.



9. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions de la table de cuisson

Largeur :	290 mm
Longueur :	510 mm

Dimensions de la niche d'encastrement de la table de cuisson

Largeur :	270 mm
Longueur :	490 mm

Puissance

Brûleur rapide :	3,0 kW (gaz naturel) 2,8 kW (gaz liquéfié)
Brûleur auxiliaire :	1,0 kW
PUISSANCE TOTALE :	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar = 4 kW G30 (3+) 28-30 mbar = 277 g/h G31 (3+) 37 mbar = 271 g/h
Alimentation électrique :	230 V ~ 50 Hz
Raccordement au gaz :	G 1/2"
Catégorie :	III1c2E+3+
Alimentation en gaz :	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar
Classe de l'appareil :	3

Diamètres de by-pass

Brûleur	Ø by-pass en 1/100 mm
Auxiliaire	28
Rapide	42

Brûleurs à gaz

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE									
	PUISSANCE NORMALE	PUISSANCE RÉDUITE	GAZ NATUREL G20/G25 (2E+) 20/25 mbar			LPG (Butane/Propane) G30/G31 (3+) 28-30/37 mbar			GAZ DE VILLE G130 (1c) 8 mbar	
	kW	kW	inj. 1/100 mm	G20 20 mbar m³/h	G25 25 mbar m³/h	inj. 1/100 mm	G30 28-30 mbar g/h	G31 37 mbar g/h	inj. 1/100 mm	m³/h
Auxiliaire	1.0	0.33	70	0.095	0.111	50	73	71	127	0.140
Rapide	3.0 (gaz naturel) 2.8 (LPG)	0.75	119	0.286	0.332	86	204	200	240	0.420

10. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

www.electrolux.com/shop

397300201-A-392012

CE